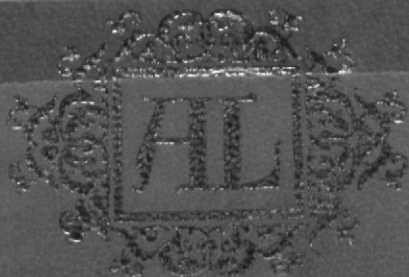


A 173247



AMOR LIBRORUM

Misztótfalusi Kis Miklós

SZAKÁTS MESTERSÉGNEK KÖNYVETSKÉJE

Kolosváratt,
1698, Misztótfalusi



Misztótfalusi Kis Miklós
SZAKÁTS MESTERSÉGNEK
KÖNYVETSKÉJE

Kolosváratt,
1698, Misztótfalusi

Olyan könyvecskét tart kezében az olvasó, amely a 17. század végén „a' gazdaasszonyoknak nagy könnyebbségekre e' kis formában kibocsáttatott”, s amelyben „külömbkülömbféle válogatott cifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta és szapora étkeknek megkészítése, sütése és főzése, mintegy éléskamrában, rövideden leírattatik, és kinek-kinek hasznára leábrázoltatik”.

Ez az élvezetes stílusban megírt könyvecske a 17. században két kiadásban is megjelent. Érdekessége, hogy mindkettőt Misztótfalusi Kis Miklós (1650–1702), a 17. század leghíresebb magyar nyomdásza jelentette meg, aki Amszterdamban vált európai híré betűmetszővé. A róla elnevezett „*Tótfalusi antikva*” latin betűkészleten kívül metszett héber, görög, majd örmény betűket is, és elkészítette az első georgiai (grúz) nyomtatott ábécét.

1685-ben megjelentette a Biblia református fordításának egy általa és magyar diákok által javított változatát Amszterdamban. Ezt a kiadást nevezik „*Aranyas Biblia*”-nak.

1693-tól az erdélyi református egyház nyomdáját bérelte, több mint száz könyvet adott ki, melyek zöme nem teológiai jellegű munka (iskolai könyvek, jog, históriák, alkalmi versek, halotti charták). A református egyház ortodox vezetői és lelkészei élesen támadták azért, mert a magyar nyelv tisztaságára hivatkozva változtatott a Biblia Károlyi Gáspár fordította hagyományosnak számító szövegén. Álláspontját több művében védelmezte (*Apologia Bibliorum*, 1698; *Mentség*, 1698; *Refractio*, 1698).

A szakácskönyv 1695. évi kiadásából nem ismerünk teljes példányt. Mostani hasonmás kiadásunk az 1698-as kiadás szegedi példányáról készült. A 18. századból a szakácskönyvnek további 11 kiadását ismerjük.

Monok István

A kiadás alapjául szolgáló eredeti kötet az Országos
Széchényi Könyvtár gyűjteményében található
A kiadó a szakmai segítségért köszönetet mond
az intézmény főigazgatójának, Monok Istvánnak

A sorozat főszerkesztője
MONOK ISTVÁN

ISBN 963 09 4493 6

Minden jog fenntartva

© Kossuth Kiadó 2003

Felelős kiadó Kocsis András Sándor
a Kossuth Kiadó Rt. elnök-vezérigazgatója
A kiadó az 1795-ben alapított Magyar Könyvkiadók
és Könyvterjesztők Egyesülésének a tagja
Művészeti vezető Kun Gábor
www.kossuth.hu / e-mail: rt@kossuted.hu

A könyvet Pytheas Grafikai Stúdió digitalizálta

A nyomtatás és a kötés a debreceni nyomdászat
több mint négy évszázados hagyományait őrző
Alföldi Nyomda Rt. munkája
Felelős vezető: György Géza vezérigazgató

A 173247

SZAKATS

mesterségnek

KÖNYVETSKÉJE.

Mellyben

Külömbkülömbféle válogatott tzi-
fra, jó, egészséges, haznos, tizta és
zapora Étkeknek Megkészítése, Sürése és
Főzése, mintegy Élés-kamarában, rövi-
deden leirattatik, és kinek-kinek
haznára leábrázoltatik.

Melly most megbövíttetvén

- I. Több fülséges és haznos Étkek nemei-
nek kékitésével:
 - II. LIKTARIOMOK 's egyéb holmik tsinálá-
sáról egy jeles Tractával,
- A' Gazdakönyvoknak nagy könnyebbségek-
re e' kis formában kibotsattatott,



KOLOSVARATT:

M. TÓTFALUSI K. MIKLÓS által, 1698.



SZTE Egyetemi Könyvtár

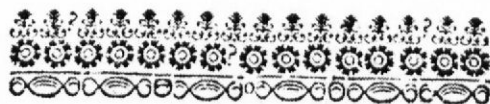


0000260773

A 173247

Az Olvasóhoz.

EZ az én Könyvetském nem siet az Udvarokban való nagy Konyhákhoz, a' hol a' Szakátsok tsak magoktól-is jó izü Étkeket tudnak főzni; hanem tsak leg-inkább a' Betsületes köz Rendeknek, a' kik gyakorta Szakáts nélkül fükülködnek, akar folgálni: tsak azokat taníttya, miképen kellesek két vagy három Tál étket készíteni. (: Noha egyéb renden lévő emberek folgálattýára is kéf:) De mivelhogy a' nagy Konyhákön mindenek rendi vagyon, kit mivel főzzenek, kihez mitsoda Lév illik, ez a' Könyvetske nem vigyáz arra, hanem a' ki mire érkezik, egy ügyüképen rendet ad az elkéféítésben: (: holott némellyek a' vagyonból-is nem tudnak élni az alkalmatósággal:). Azért jámbor Olvasó, ha kedved ferint vagyon ez a' Könyvetske, vegyed jó néven, és légy jó egészséghen!



T Á B L A

Mint kellefsék mindenféle Húst
főzni.

Tebén-Hús.

A Rpa-kásával,	Kakás lével,
Balás lével,	Kenyér kásával,
Bélt téjjel,	Kotsomnya,
Bélt spékkel,	Kotzka lével,
Bors-porral,	Kukrcjtel,
Czitrom lével,	Klödörrel,
Daru sásával,	Lábból való faláta.
Dió sásával,	Lapos tüdő máj,
Eczettel hagymával,	Laskával,
Egrefsel,	Lengyel lével,
Fokhagyma lével,	Madár lével,
Fokhagymás sült,	Majöránnával,
Füstölt persenye,	Máj rántva,
Galluskával,	Megy sásával,
Gyömbéres lével,	Mondola fásával,
Gyümöls lével,	Murokkal,
Hagyma lével,	Mustos persenye,
Hideg-étek,	Német lével,
Kaporral,	Nyelv gyömbéres lév:
Kápoztával,	Nyelv gyümöls lével,
Kápošta téjfellet,	Petreselyemmel,
Kápošta téjfellet,	Polyckával,
Kápošta töltve,	Répával,
Karbonatával,	

Ris-

T Á B L A.

Riskásával,	Tehén hús lével,
Röftölt lével,	Tüta borfál,
Sályás persenye,	Tormával,
Sárga lével,	Tormás téjfellet,
Savanyú lével,	Tüdő rántva,
Savanyú persenye,	Tüdő étek,
Sufával,	Tüdő kafa,
Spékkel,	Vad-almával,
Sülve,	Vágott sült,
Sült lével,	Vendég lével,
Sömörtsökkel,	Vetretze módon,
Tárkonnyal,	

Berbéts-Hús.

B Arány hús sülvé,	Kaporral,
B Arány hús pirítva,	Karbonáta,
B Arány bél téjjel,	Kásával,
B Arány fő hidegen,	Kakás lével,
B Arány fő rántva,	Kenyér kásával,
Bélt spékkel,	Klödörrel,
Berbéts fő,	Kotzka lével,
Berbéts fő faláta,	Kutkufa,
Bors-porral,	Laskával,
Czitrom lével,	Majoránnával,
Daru sásával,	Máj rántva,
Dió sásával,	Madár lével,
Eczettel hagymával,	Megy sásával,
Egrefsel,	Mikó lével,
Fejet lábat rántva,	Mustos persenye,
Fejet eczettel hagyina-	Német lével,
Galluskával,	Petreselyemmel,
Hagyma lével,	Röftölt lével,

A 3

Páste

T A B L A.

Pástétom lével,	Spékkel,
Sárga lével,	Sufával,
Savanyú lével,	Szömörtsökkel,
Savanyú petsenye,	Vad-almával,
Sült lével,	Vágott sült,
Sült Éarazon,	Vendég lével.

Sállyás Petsenye, Tyúk, Lúd.

B Alás lével,	Keresdi lével,
Czifra lével,	Korzka lével,
Czitrom lével,	Köldús lével,
Daru sásával,	Klödörrel,
Dió sásával,	Laskával,
Despot lével,	Lengyel lével,
Eczettel hagymával,	Leány farjával,
Egrestel,	Lémonyával,
Éles lével,	Lúdas káfa,
Fáztán,	Lúd sültve egé,
Fekete lével,	Madár lével,
Fo, oly madár,	Mogyoró tyúk,
Fürj sültve,	Magyar lével,
Galluskával,	Majoránna lével,
Gyümöls lével,	Malofa lével,
Gyömbéres lével,	Megy sásával,
Hagyma lével,	Mikó lével,
Hidra lever alája,	Mondola sásával,
Kaporral,	Német lével,
Kappan lével,	Mondola lével,
Kápostra lével,	Páva sültve,
Kásával,	Pástétom lével,
Kakás lével,	Petrefelyemmel,
Kenyér kásával,	Pikádával,

Puly-

T A B L A.

Pujka sültve,	Szömörtsökkel,
Rétze főve,	Szürke lével.
Riskásával,	Téjfeles lével,
Röstölt lével,	Tiéta borsfal,
Sárga lével,	Töltve tiéta borsfal,
Savanyú lével,	Törött lével,
Spékkel,	Töltve téjfelel,
Sültve,	Tyúki főben hidegen,
Sült lével,	Tyúk faláta,
Sufával,	Várad lével,
Szekfüves lével,	Vendég lével,

Difnó és Vad-bús.

B Orsó orjával,	Malatz főve,
Bor lével,	Malatz sültve,
Czitrom lével,	Malatz töltve,
Daru sásával,	Malatz hidegen,
Dió sásával,	Megy sásával,
Difnó-fő,	Mondola sásával,
Eztettel hagymával,	Mikó lével,
Éles lével,	Muslos petsenye,
Fekete lével,	Oldal petsenye,
Füstös petsenye,	Orja borsóval,
Gombát Éalonnával,	Orja kápostrával,
Hagyma lével,	Orja lentsével,
Hideg éték,	Orja kék kápostrával,
Kápostrával,	Pikádával,
Kakás lével,	Répával,
Kolbász májos sültve,	Röstölt lével,
Kolbász főve,	Sódor hidegen,
Kömény maggal sült,	Sódor sültve,
Lentse orjával,	Sódor Éekfüves lével,

A 4

Sódor

T A B L A.

Sódor gyümöls lével,	Tejes borsóval,
Spékkel,	Tormával,
Súfával,	Vad-hús sülve,
Sült pástétom,	Vendég lével,
Sült,	Vércs sülve.
Szekfüves lével,	

Halból való Étek.

B ors porral,	Pástétom lével,
Borított lével,	Riskásával,
Bot lével,	Sák-váfonnal,
Csuka lével,	Sárga lével,
Dió sásával,	Savanyú lével,
Ég lével,	Sóban tormát mellé,
Éles lével,	Spékkel,
Fekete lével,	Sülve,
Gutta lével,	Szürke lével,
Iróslével,	Téjfellet,
Kozák lével,	Tízra borsfal,
Köldús lével,	Tormával,
Lémonyával,	Törött lével,
Lengyel lével,	Viza lével,
Luther lével,	Zólnai lével,
Mondola lével,	Zuppon lével,
Olajos lével,	Zold lével.
Olajos spékkel,	

Vajas Étek.

A lma káfa,	Árpa-kása téjben,
Alma fánk,	Bába fánk,
Alma éték,	Bába kenyér,
Alm. b. les,	Bába sajt,

Bál-

T A B L A.

Bálmos,	Körtvély fánk,
Baratzk-fánk,	Körtvély pástétom,
Birsalma pástétom,	Körtvély rántva,
Bodza káfa,	Lebbego tejes éték,
Bodza fánk,	Lapos téshta,
Boros ferdék,	Lyukás káfa,
Boros kenyér,	Makaró,
Boros leves,	Metélt éték,
Borsó laskával,	Mondola klódör,
Bot lével,	Mondola tortata,
Bot sajt,	Murok téjjel,
Cseh rántott,	Német rántott,
Csiga vajjal,	Német tejes éték,
Ditüber,	Olaé makaró,
Domika,	Olaé káposzta,
Édes orda,	Ordás leves,
Édes tej,	Ostya béles,
Egész alma,	Palata,
Egres béles,	Paláthos riskása,
Fékötös fánk,	Páncó,
Galluska téjjel,	Paréj,
Gombát vajjal,	Pép, Pila,
Hajtott tejes éték,	Piroska,
Hüvelyes borsó,	Palatsinta,
Iróslé,	Rántott riskása,
Iróslé-vaj nádmézzel,	Rántott rák,
Jungáta,	Rántott kenyér,
Káposzta téjben,	Rántott körtvély,
Káposzta vajjal,	Rák téjfellet,
Kenyer tortata,	Rák rölte,
Köles káfa,	Rák sajt,
Körtvély béles,	Riskása téjben,

A 5

Sajt,

T A B L A.

Sajt,	Túró, Túros éték,
Sállya fánk,	Töltött tyukmony,
Semlye káfa,	Töltött czipó,
Ser leves,	Tök téjjel,
Sós orda,	Töltésés fánk,
Spanyor lév,	Tyukmony sufa,
Sűrű tejes éték,	Tyukmony lév,
Süveg fánk,	Tyukmony sajt,
Szilvás béles,	Tyukmony faláta,
Szilvás czipó,	Tyukmony rántott,
Tálban főtt,	Vagdalt éték,
Tálban főtt semlye,	Vajas klödör,
Téjfel kenyér,	Veres béles,
Tejes borló,	Veres hagyma főve,
Téjfeles túró,	Veres hagyma rántva,
Téjfel,	Víz leves,
Téj hidegen,	Uj sajt,
Tolyó fánk,	Zab káfa,
Túros béles,	Zuppon.

Bélesek.

A Lma béles,	Oslya béles,
Dió béles,	Szilvás béles,
Egres béles,	Túros béles,
Kápošta béles,	Veres béles,
Körtvély béles,	

Böjtje.

A Lma lév,	Borló olajjal,
Alma,	Borsó laskával,
Bagoly borló,	Borsó filva,
Borló leves,	Borló tiéta borsfal,

Bors-

T A B L A.

Bor leves malosával,	Láfa,
Cziczzer borló,	Lentse leves,
Czikoria faláta,	Lentse olajjal,
Csiga olajjal,	Lengyel czibre,
Csikmák mézzel,	Liktariom,
Csikmák olajjal,	Lönye,
Czékla,	Magyaró,
Dió,	Mezes bor,
Eczetes czibere,	Mondola peretz,
Gomba főve,	Miskulántzia faláta,
Gomba sülve,	Murok olajjal,
Gomba rántva,	Nyers kápošta faláta,
Gyümöls,	Olajos domika,
Gyümöls lév,	Párolt rák,
Hagyma főve,	Rák főben,
Hagyma rántva,	Répa olajjal,
Ikrát főve, (val,	Retek,
Ikrát eczettel hagyma-	Saláta,
Kápošta ikrával,	Saláta fa-olajjal,
Kápošta sákvákonnal,	Ser leves malosával,
Kápošta béles,	Seres kenyér,
Kápošta olajjal,	Sós ugorka,
Kápošta mákkal,	Sós víz,
Kápošta leves,	Szijaaltt rák,
Kápošta kendermaggal,	Szika,
Kápošta riskásával tölt-	Szőmörtsök gomba,
Káfa olajjal, ve,	Torfa faláta,
Káfa kápošta lévben,	Turbolya faláta,
Kénzott káfa,	Ugorka,
Kender-mag czibre,	Ugorka faláta,
Körtvély,	Viza ikra,
Körtvély főve,	Zöld borsó,

A 6

Gyü-

T A B L A.

Gyümölcs.

A лма,	Magyoró,
Baratzk,	Mindenféle Liktáriom
Dió, Dinnye,	Retek,
Édes fajt,	Sajr, Só,
Édes orda,	Sós orda, Szilva,
Egres,	Szőlő,
Görög dinnye,	Tengeri fölö,
Jungára,	Zeller. és a' miezek
Körtvély,	bez i'endő.

Saláták.

C zikoria saláta,	Komlós saláta,
Czékla saláta,	Miskulántzia saláta,
Endivia saláta,	Torfa saláta,
Fejes saláta,	Turbolya saláta,
Galamb saláta,	Ugorka saláta.
Káposzta saláta,	's több efféle.
Közönléges saláta,	

Vedd ezedbe: *A* Böjti étkekben ha
fűkség hozza, a' Vaj helyett, Olajat te-
hetf; valamint változtatni akarod.



S Z A K Á T S
KÖNYVETSKENEK
E L S Ő R E S Z E.

Hús-évő Napokra való főtt
Étkek.

Káposzta Kolosyári módon.

Vegy lép sós-káposztát,
azt lép vékonyon aprítsd-
meg, azonban egy fazékba
egy kövér tyúkot vagy pe-
diglécgy fél ludat, kövér fa-
lónával forrad-fel, abárod meg, és a'
káposztával tedd-fel, borsot beléje, az-az
egy rendet elrakván borsold-meg, más
rendet hasonlóképen, és jól főzd-meg:
bort-is tégy beléa' mennyi elég, hogy
jobb ízű legyen, és mikor feladod, bor-
sold-meg.

Töltött Káposzta.

A' Sós káposztát képen aprítsd-meg,
azonban nyers tehén-húst falonná-

val özeve kell vágni jól a' vágó késsel; szép aprón, abba bors, gyömbér, só: e' meg-lévén, darabonként takargasd egézz kápofta levélben, elsőben az ormóját lemetélvén, az-az, a' torsiáskáját, rakd fazékba az aprított kápoftával, főzdmeg jól; és mikor megfőtt, egy-kevé bors borsásf belé, jobb ízű lez, add fel a' tálba: ha megborfólod, annál jobb lézen.

Kápoftát közönséges módon.

V egy sós kápoftát, az ormóját veddle, az-az, a' levelekről a' torsiáskát metéld-le, és szép aprón metéld-fel, vagy pediglen csak úgy levelenként, két vagy három darabokra metélvén, tedd-fel a' fazékba igen szép kövér falonnával, Tehén vagy Berbéts-hússal: ezeket elsőbē felforralván, abárold-meg, és úgy tedd a' kápofta közibe; vagy pedig csak falonnával tedd-fel, egy darabotska avast-is régy belé: hogy jobb ízt adjon: bors belé, és mikor megfő, add-fel, fellyül egy-kevé törött borsfal, ha tetzik hantsdmeg.

Téjfe-

Téjfeles kápofta.

A' Sós kápoftát szépen megaprítván falonnával tedd-fel, és mikor megfőtt a' levében, végy-ki egy tsuportba, a' mellyben a' Téjfel vagyon, és azzal erezd-fel, jól habard özeve, és öntsd a' kápoftához a' fazékba, mennél több a' téjfel, annál jobb, és fel-forralván add-fel, mint az egyéb kápoftát: ha valami szép tehén húst teheté belé, annál sebb és annál jobb lézen; hogy pedig jobb ízű legyen, egy pohárotska jó bors-is borsásf beléje, kedves étke a' Magyaroknak.

Új kápoftát falonnával.

A' Nyers új kápoftát hasábonként kell metélni, megfonnyasztván szép falonnával, berbéts, vagy tehén hússal tedd-fel, elsőben a' húst, falonnát meg-főzvé, tedd a' kápoftához, savanyítsd-meg, vagy etzettel, vagy borkövel, úgyhogy a' borkövet köld ruhátskába, és úgy tedd belé, hogy jó savanyú legyen; ha olyan nints, etzettel savanyítsd-meg.

Tebén



Tebén bús Árpa-kásával.

A ' Tehén húst, és az árpa-kását különkülön fazékba tedd-fel, főzd-meg, és annak idejében a' húst abárold-meg, az Árpa-kásáról fűrd-le a' levet, és fépen más meleg vízzel fatsard-ki a' sü-rőjét, azután tedd-fel a' hús mellé, petrefelyévelével, vagy gyökerével együtt, hadd főjjon azzal is: mikor megfő, bors, gyömbér belé, citrom levet-is tölts a' tálba fellyül reá, ha vagyon; ha pedig nints, a' nélkül-is jó, de az ad jóízt neki.

Tebén bús Riskásával.

A ' Húst főzd-meg, vagy kontz, vagy Tyúki lében: azt minek-utánna meg-abárolod, tégy petrefelyem gyökeret belé, eleven bortot egynéhány fémetskét, a' Riskását meg-tisztogatván, meg-mosván, tedd belé, és főzd-meg jól a' Riskásával együtt, egynéhány malosa-fölöt-is tégy belé; ha nintsen a' nélkül-is jó mikor megfő, bors, gyömbér, és ha megfáfrányozod, jobb ízű leé, add-fel.

*Tebén**Tebén bús lèv.*

Egy darab fehér kenyér belet megrelvelvén, egy, vagy két tyukmonnyal vérd-özve a' levehez képest: ezeket jól megtörvén, a' forró tehen hús lével c-rekd-fel, hogy özve ne mennyen, és a' főtt húst rakd tálba, a' levét öntsd rá, add-fel; ha megakarod borsolni, lássad.

Kukrejtél.

A ' Nyers Tehén húst fépen mosd-meg, nyárfon süsd-meg, jó leven vond le a' nyársról, metéld-fel darabonként, rakd fazékba: azután metélly vereshagymát, sállyát, és egy darab fehér kenyeret kotzka módó, borral, etzet-tel, (ha bor eczet nints:) vízzel tedd-fel, főzd-meg. Egy kevés fenyő-magot-is megtörvén, ruháskába kötik, és úgy főzik bñne, és mikor fel-akarja adni, akkor kiveti. Ezek így meglévén, bors, gyömbér, fáfrány, 's add-fel.

Tebén bús tífsta borsfal.

A ' Húst tedd-fel sóban, vízben, főzd-meg, megabárolván, tégy bővön pe-
tre-

tréfelyem gyökeret levelestől belé, (ha levele vagyon) fokhagymát egészen, és főzd-meg jól, abba bors, gyömbér, add-fel jó melegen.

Polyékával.

A' Tehén húst a' éokás éerint megsütvén, darabonként jó hozzát metéld-meg, és lapos éeltre a' tálba éép rendel fellyül rakd reá, rehén vagy Berbets hús lével fellyül öntsd-meg, és aprón vagdaltt vereshagymával hintsd-meg.

Kafás lév.

A' Húst tedd-fel vízben, sóban, főzd-meg igen jól, abárod-meg, és mikor fel akarod adni, eczetben habarj egy kalán lisztet, tyukmonyat, törött fokhagymát, és a' levét reá öntvén, erezd-fel véle, tedd a' tűzhöz abba a' tsuporba, és forrald-fel, éüntelen sódorván, hogy meg ne túródzék: mikor forrani kezd, öntsd a' hústra a' fazékba, a' lévőürön által, hogy a' fokhagymája oda ne mennyen, éebb léz, avagy pedig a' megfőtt húst rakd tálba, és ugy öntsd-meg a' lével.

Némelly-

Némellyek nem éürik-meg a' fokhagymától, és meg-is borfolják; lássad te mint éereted: lapos éeltet éelly alája és add-fel.

Vad-almával.

A' Húst tedd-fel vízben, sóban, forrald-fel, abárod-meg, és mikor jól meg-főtt, akár savanyú almát, akár vadalmát metéld-le a' torlájáról, és a' Tehén hús lever leéüvén tedd-fel véle, egy darabotska kenyér-belet melléje, mikor megfő, éitán verd-által, töltsd a' hústra a' fazékba, egy kevés petréfelyem levelet belé, és forrald-fel véle, azután jó melegen lapos éeltre add-fel. Igen jó étek, a' ki éereti.

Tehén hús tormával.

A' Húst éépen mosd-meg, tedd-fel vízben, főzd-meg, főzd-meg, és mikor megabárlod, megtiétogatod, hasogass petréfelyem gyökeret, tedd melléje, főzd-meg véle (: vagy ha a' nélkül-is:) és mikor megfőtt, tálba lapos éeltre add-fel, tormázd-meg.

Tormás

Tormás Tésztel.

A' Tehén húst tedd-fel vízben, főban; főzd-meg: megabárolván, vés petrefelyem gyökeret belé, és levelet-is, ha vagyon; és mikor fel akarod adni, végy tésztelt egy tsuporba, ahöz egy-keves eczetet, egész borstot, rezeltt kenyér-belet: ezeket jól megfodorván, a' hús levével crezd-fel: mind fodorni kell, mint a' kazás levet; azonban ha jól megfőtt, a' húst tedd tába, lapos-felret alája, és a' levét fellyül öntsd reá, add-fel.

Laska.

Szép fejr lisztet szitálly-meg, két vagy három tyukmonnyal, tsinály tésztát belöle, (: ha tyukmony nints, vízzel :) jól meggyúrván, a' lapító-fával szépen nyújtssd-el, és ösze fogdosván szép vékonyon metéld-meg, onnét kivévén, rakd szitára, avagy tiszta rostára, hogy a' vize lezivárákódjék, és töltsd a' húshoz, főzd-meg jól, bors, gyömbér, sáfrány.

Némeljek pedig a' Laskát nem vízben fonnyasztják-meg, hanem vajban, vagy pedig hájban, megrántják szép pirosan

rossan, és úgy télik-fel a' hús mellé: így még jobban esik, lássad te, a' mint keredted, és a' mint töled kitelik. Tehén húst-is, Tyúkot-is főzhetni ilyen lével.

Törött lél.

Közönségesen a' Ludat, avagy Tsukát főzták főzni ezzel a' lével, illy módon: A' mellyesztett Ludat szépen felmetelvén tedd-fel vízben, főban, és mi helyt tártékját ki-hánnya, tégy egy darab fejr kenyeret belé, vereshagymát, egynéhány petrefelyem gyökeret; ezeket megkell jól főzni, és mikor megabárolod, a' kenyeret, hagymát, petrefelymet, verd-által a' szitán, és a' hús levével felcreztvén, tedd a' tűzhöz, szép aprón hafogatott petrefelyem gyökérrel együtt főzd-meg jól; sáfrány, gyömbér belé, add-fel.

Miképen kelleffék pedig a' fris Tsukát főzni, törött lével, megtalálod ide alább, mikor a' Halakról írok.

Savanyú lél.

A' Húst feltevén, annak idejébe ábarold-meg, és főzd-meg jól: azonban egy

egy darab falonnátskát aprón megmetelvén, mint a' salátára szokták tsinálni, pergeld-meg, és egy-kevéssé lisztet ránts-meg benne eczettel; és a' hús lével erefd-fel, töltsd a' fazékba a' hússal; ha falonnád nints, vajban pergelj lisztet, egy kevés bort tégy belé, bors, gyömbér, ha fáfrányt téz belé, lássad, szép és jó lesz.

Némeljek egy tyukmónyat vernek a' hideg eczetbe, megfodorván jól, úgy ereftik-fel a' több zerekekkel: lássad a' mint te zsereted, mindenképen jó, és lapos-zeltre add-fel.

Némethi lész.

A' Húst megabárolván, a' maga levét fürd rá, azombá metélj vereshagymát, és ha fogatott petrefelyem gyökeret ugyan tégy jól melléje, azután valami sűrű, akár vaj, akár hár, akár falonna légyen, egy-kis lisztet megrántván, erefd-fel a' húslevével, tsak-hogy a' falonna tepertűt kikell hánni kalánnal a' serpenyőből; bors, gyömbér, fáfrány: ha pedig egy-kevéssé eczetet borsátafá belé, talám jobb lész; és mikor felakarod

rodadni, egy-kevéssé bort-is tölts belé, egykez felforraltván, add-fel lapos zeltre: a' bor igen jó ízt ad neki.

De azt vedd észbe, hogy mikor Tyúkot főz ezzel a' lével, egynéhány darabotska falonnát-is zelerenként tégy belé, hadd főjön véle, sűrűbb lesz; ha pedig Tehén, vagy Berbét hús lesz, magában-is elég sűrű lesz: lássad te mint zsereted.

Röztölti lész.

A' Húst megabárolván, mikor megfőtt, metélj falonnát, mint a' salátára szokták metélni, pergeld-meg, a' tepertűjét ne hánd-ki, hanem tsak úgy ránts lisztet benne, és eczettel, borral, és a' maga levével erefd-fel, töltsd a' hússal: bors, gyömbér, ha fáfrányt-is téz belé, lássad, és lapos zeltre add-fel.

Lengyel lész.

EZ olyan mint a' Német lész, egyébként, tsak hogy ebben a' petrefelyemet nem hozzákra metelik; hanem kelesztül, kerekdeden, mint a' póltura, oftán ez Tyúkhöz, vagy Madárhoz illik inkább

inkább, vagy Vad-húshoz, hogy-fem egyébféle húshoz; azonban mikor megfőrt, egynéhány fálatska majoránát törölj belé: és lapos szeltre add-fel.

Tehén hús petrefelyemmel.

TEdd-fel a' szép kövér Tehén húst, vagy Kontzot sóban, vagy vízben, abárold-meg, a' levét reá fürvén tégy petrefelyem levelet bővön belé, főzd-meg jól, és melegen add-fel.

Murokkal.

Mikor felveted a' húst, minckelötte megabárolnád, tisztogás murkot, metéld-fel, a' murkot mosd-meg hideg vízben, és rakd a' hús mellé, fürd reá a' levét, és főzd-meg jól; 's add-fel.

Répával.

Minckelötte megabárolnád, tisztogás répát, metéld-fel, és a' húst megabárolván, rakd mellé, és a' levét fürd reá, főzd-meg jól; ha a' hús öztövére, egy darabotska fálonnát-is tégy melléje, ha meghorfolod, lássad.

Ha pedig Diéno hússal vagy Orzával főzöd azt, megkell jól mézelní, mivel
egy

úgy illik ehez, és mikor megfő, bors nélkül add-fel.

Máj rántva.

TÉgy-fel Borjú, vagy egyéb Májat, vízben fonnyaszt-meg jól a' véreből, onnét kivévén, metéld szép vékonyon lapossan, sózd-meg, hadd álljon egy ideig a' sóban, azután egy-kis liéttel meghintvén, rántsd-meg vajjal, vereshagymával elegy, a' tálba add-fel, borsold-meg, és a' rántott metéltt hagymát fellyül rakd reá.

Tüdő rántva.

Főzd-meg jól a' Tüdőt, és egy darab rzipót áztass Tehén hús lévben, onnét kivévén, a' Tüdővel vágd-öfve, petrefelyem levéllel, bors, gyömbér együtt, és vajbá rántsd-meg, egy-kis bort-is tégy belé, azonban egy Tyúk hasznával tisztálly tészát mint a' laskának, kinyújtsad jó daraboson, faggasd-el négy fegre, és rakj reá ebben a' Tüdőben, hajtogasd öfve mintegy fél alma, hánd forró vízbe, rántsd-meg, onnét, ha megfő, szedd-ki, rakd tálba, és reszelt sajttal, vagy ke-
B nyér

nyér béllal hintsd-meg, és egy-kevés forró vajjal öntsd-meg, add-fel, és olyan mint a' piroska, tsak-hogy húsból áll.

Fokhagyma lével.

Mikor felforr a' hús, abárol-d-meg, és metéld-el apron, vetrerze módon, azonban törj fokhagymát etzettel együtt, öntsd a' hústra, hadd álljon benne egy óráig, azután a' húst a' rostélyon pirítsd-meg, és azután fazékba rakván, töltsd reá a' sárga levet, ahoz etzert, borsot, gyömbért, főzd-meg együtt, a' Fokhagymás etzetet megfürhenni, és jó leű reá önteni, abból levet tsinálhaték, ha kell vizet-is tégy hozzá: Tehén húshoz, Berbéts húshoz, mind hozzá illik, ha jól megfő, add-fel.

Spékkel.

Mikor feltéted a' húst vízben, főbā, tégy egy darab falonnát-is melléje: azonbā míg azt megabárolnád, négy, vagy öt tyukmonyat főzz-meg jó keményen; egy darab kenyeret-is melléje: e' meglévén, a' falonnát a' hús mellől vedd-ki, metéld-meg, és a' tyukmon-

nyal

nyal áztatott kenyér-béllal, egy-kevés zöld petrefelyē levéllel jól vágd-egybe a' vágó-késsel, vereshagymával együtt rakd belé, főzd-meg jól, bors, gyömbér; ha sáfrányt tész belé, lássad, de arra kell vigyázni, hogy a' leve jó sűrűtske legyen, és tyukmony legyen jobbatkán benne, úgy esik jobban.

Egrefsel.

Mikor megabárlod a' húst, a' maga levét fürd reá a' lév-fürön, és az egrest megtisztogatván, megmosván, rakd a' hús mellé, és főzd-meg vele, bors, gyömbér belé; mikor megfőtt, egy tsuporban vagy egy tálatskában végy egy-kevés téjfelt, és a' fazékból egy-kevés levet tölts hozzá, és jól megfodorván, töltsd a' fazékba a' húshoz, igen jó ízt ad néki, noha a' nélkül-is jó, mikor téjfel nints: mikor pedig Tyukot főzél ilyen lével, egynéhány darabotska falonnát-is metélly belé igen vékonyon feltenként, és mikor megfőtt, egynéhány lapos feltre add-fel.

B 2

Tyúk

Tyúk tífia borsal.

A' Tyúkot megmellyektvén, tífogatván, tsak úgy egészen tedd-fel főban, vízben, annak idejében abárold-meg, szép vékonyon hasogatott petrefelyem gyökeret tégy belé, és ha vagyon, zöld petrefelyem levelet-is, egynéhány darabotska falonnát-is, szép vékonyon feltenként, két vagy három fő fokhagymát egészen, és mikor megfő, egy-kevésszeretsen-dió virágot törssölly belé, bors, gyömbér, jó melegen add-fel.

Fekete lév.

REndszerint Fekete lével Dižno húst, kerek-tsötöt, málatzot, vag' egyéb valami Vadhúst főktak főzni, ilyenképen: A' húst megmosván, tedd-fel vízben, főban, főzd-meg, egy darab kenyér belet-is melléje; azonban míg fő, almát, vereshagymát, megtištogatván, aprón kell vágni, és egy-kevéss dió belet-is megtištogatván, mosárban törd-meg, vagy egyéb edénybē, onét kivévén, a' vágott almával, hagymával, vágd egybe egy-ker-kétker, és redd serpenyőbe, önts etze

tet be-

tet belé, tartsd a' tűzön mind addig, míg megfeketedik: az meglévén, a' húst abárold-meg; ezeket a' zereket tedd belé, és a' megfőtt kenyér belt a' maga levélvel verd-által a' fítán, hogy legyen sürütske a' leve, mézeld-meg, hogy jó édes legyen, bors, gyömbér, fegfü ugyan jól, hogy megérezzék benne, egy marok dió belt-is egészen, és ezeket együtt a' hússal jól megfőzvé, add-fel.

Némellyek zöld tárkony levelet-is metélnek belé, de a' nélkül-is jó; lássad te, mint szereted.

Némellyek pedig a' fekete levét nem piritott kenyérral feketítik-meg, hanem ha Malatzot, vagy Tyúkot ölnek, annak a' véreből egy kitsinyt véznek egy serpenyőbe, etzettel özve-keverik, a' vagdaltt almát, hagymát, abba tévén, jól megpergelik, és szép fekete lézen, és a' több szerzámokat hozzá tévén, megkésztik: te lássad a' mint szereted, és a' mire érkezhetsz, mindenképen jó, ha megtudod készíteni, add-fel.

Másképen ugyan ez :

A ' Diénó, Szarvas, vagy őz húst megfőzvé, abárold-meg, és redd-fel, és jól pirított kenyeret tégy melléje, midőn az megázik, éitan a' hús lével verd-álta, etzetezd-meg; azonban almát, hagymát, aprón metélvén, mézben rántsd-meg, tedd a' tűzhöz, főzd-meg jól, bors, gyömbér, ézgfű, add-fel,

Némelyek mondolát, malola-éölör, egynehány füget teznek belé; de ezek nélkül-is jó: ha pedig te ézerét teheted ezeknek, lássád. Igen jó éték.

Klödör.

A ' Melly húst Klödörrel akarék főzni, tedd-fel főban, vízben, egy darab éalonnát-is melléje, forrald-fel, és mikor megabárlod a' éalonnát, vedd-ki, és zöld petrefelyem levéllel, vereshagymával, igen képapron vágd-egybe, azután tedd tálba, egy vagy két nyers tyukmonyat törj belé, bors, gyömbér, safrány, egy vagy két kalán lisztet-is, vagy ha többet-is, hogy el-ne fússon egymástól, ezeket a' kalánnal jól egybe kevervén, a' fött hús-

húsnak a' levét éürd-le más fazékba, és egy kalánnal darabonként hánd abba a' forró vízbe, (: levbe :) hogy ugyan buzogjon a' lév, és úgy golyobifonként marad, mikor ott jól megfött, töltsd a' fazékba a' hús mellé, bors, gyömbér, safrány belé.

Pástétom lével.

A ' Húst megfőzvé, abárold-meg, és ézphasogatott petrefelyem gyökere-t tégy belé, azután törssölly majorán-nát belé, etzét, bor, bors, gyömbér, és egy fő vereshagymát megmetélvén, ránts-meg valami sűrű egy parányi lisztel együtt, hogy kevéssé megstürüdjék a' leve, azonban ézetsen dió virágot-is törj belé, és ha lez, tiztrom vizet-is; mikor felakarod adni, igen jó ízt ád néki: ez a' lév halra-is igé jó, tsak jól kéfétsed.

Berbéts fő

A ' Berbéts fejet tedd-fel egy üstben, lábaival együtt, tsak úgy gyapjástól, elsőben a' éarvait elvagdalván, és azokat jól megfőzvé, vedd-ki, és igen ézpen koppakd-meg, és a' fejet darabokénr fel-

hasogatván, tedd-fel megint egy fazékba, lábaival együtt, főzd-meg igen jól, azután abárod-meg, módja érint, a' nagy tsontokat mind hánd-ki belöle; ez így lévén, megint tedd-fel, főzd-meg mind addig, a' míg ézség leé, azonban egy-kevés fokhagymát törj-meg fépen, és etzeter egy-kis liszttskével erefé-fel, és önts a' maga levéhez egy-kevés bort-is, hogy jobbízü légyen, azután jó melegen add-fel; de arra kell vigyázni, hogy jó etzetes légyen. Igen jó éttek, a' ki écreti.

Berbéts-fő saláta.

A' Berbéts fejet, éarvait elvagdálván, tedd-fel egy üstbe, lábaival együtt, mind gyapjastól, és mikor felforr, vedd-ki koppaéd-meg, a' fejét darabold-fel, és lép tükta vízzel, sóval (: a' mint fellyebb) tedd-fel, és mikor jól megfőtt, darabold-meg igen fépen, a' nagy tsontokat hánd-ki, belöle, és saláta módgyára rakd a' táliba a' húsát, velejét, igen lép apron, és egy tálatškába töltvén, tölts jó etzeter reá, borfold-meg jól, és tölts a' Berbéts főre, add-fel **De**

De még jobb lézen, ha két vagy három tyukmonyat jó keményen megsütnél, és azt felmetelvén, fellyül a' húfra raknád, és úgy öntenéd-meg a' petreselymes etzettel.

Szömörtsök lév.

A' melly hűt, vagy Tsukát Szömörtsökkel akaré főzni, azt tedd-fel vízben, főban, mikor forr, tajtékját hánd-ki és annak idejében fépen abárod-meg, megint tedd-fel lép apron hasogatott petreselyem gyökérrel együtt, azonban Tehén, vagy Berbéts hűt nyersén igen jól meg-kell vágni falonnával együtt, (: ha egy-kis kenyér belt vágé hozzá, lássad:) egy vagy két nyers tyukmonyatis belé, bors, gyömhér, vágd egybe jól, azután a' markodba gömbölyítsd öfve, mint egy dió, hogy a' markodba ne ragadjon, vízczd-meg a' markodat, vagy lisztel hintsd-meg: és mikor a' hús jól megfőtt, éürd-le a' levét más tsuporba, és midön erősen forr, ezt hánd belé egyenként, és főzd-meg jól; mikor megfő, töltsd a' húfra mind levestől,

és egy kalányi lisztet pergelj-meg valami sítban, erekd-fel a' levevel, hogy sü-
rűtskelégyen a' leve, bors, gyömbér be-
lé, forrald-fel, és add-fel.

Pikáda.

A' Szép kövér Tyúkot vond-fel a'
nyársra, melléje vagy Diőnő, vagy
Berbets húst, süsd-meg együtt véle, az
után hogy megsült, a' Tyúkot metéld-
fel egy lapos serpenyőbe, és a' mellyén
való húst vagdald-meg a' több sült hús-
sal, egy-kis zöld petreſelyemmel, és ma-
joránnával együtt, és azután a' vagdaltt
húst hintsd reá a' sült Tyúkra, tölts Te-
hén hús levet reá, citrom levet, ecze-
tet, bort; ha citromod vagyon, fel-
tenként fellyül metéld, bors, gyömbér,
étertsen-dió virágot beléje, és ezzel fel-
forralván, főzd-meg jól; de fok lév nem
kell, tsak míg el-lepi a' Tyúkot, főzd-
meg, és add-fel.

Kenyér Kása.

TEdd-fel a' nyers Tyúkfát Tehén
hús lével, azután megabárolván, és
felmetelvén, tégy petreſelyem gyöke-
ret,

ret, és levelet belé, azonban morſóly
egy czipónyi fejr kenyer belt, és törj
három tyukmonyat belé, azt vagdald-
meg, és tedd a' Tyúk mellé, főzd-meg
jól, bors, gyömbér, ſáfrány, étertsē-dió
virágot teheré belé, ha akaré, és add-fel.

Tehén húst, vagy Berbets húst-is főz-
heté ilyen lével; igen könyű elkészíteni.

Éles lēv.

Mikor Éles lével akaré, vagy Tyú-
kot, vagy Malatzot, vagy egyéb
húst főzni, tedd-fel azt sóval, vízzel,
főzd-meg, annak idejében abárold-meg:
azonban almát kell igen jól megvagdal-
ni, és ezt tedd egy fazékba a' hús mellé,
hadd főjjon véle, tárkony levelet-is tégy
belé, igen jó ízt ad neki, eczetet tölts-
belé, egy-kevéſ bort-is, citromot fel-
tenként, étertsen-dió virágot is törſölj
belé, bors, gyömbér, ſáfrány, és lapos
feltre add fel, igen lép és jó étek.

Ha pedig Halat akaré főzni ilyen lé-
vel, a' vagdaltt almát, hagymát, és tár-
kony levelet külön kell egy-kis tsupor-
bá főzni, (: mert a' Hal hamarébb megfő-

annál:) és közönségesen édesen főkták főzni a' Halat efféle lével; azért ebbeméz kell, hogy jó édes legyen, és mindē kerit (: a' mint fellyebb) megadván, lapos felftre add-fel.

Tüdő kása.

Forrald-fel a' Tüdöt falonnával együtt, és kivévén a' falonnával, petrefelyem levéllel, és vereshagymával igen jól vagdald-meg, és hozzá való kistsuprot keresvén, Tehén hús lével tedd-fel; de jó sűrűn kell hadni, és mikor fel akarod adni, egy tyukmonyat üfs eczerbe, megfődörvén, azon forró Tüdő kásával felerekd, bors, gyömbér, sáfrány belé, és mihelyt felereked, csak egy forradáig, add-fel, igen jó éték.

Tyúkfő sóban.

A' Tyúkfő megmellekétvén, és tisztítván, csak egészen főben főzdmeg, azután mikor jól megfőtt, vedd-ki és metéld-fel, rakd a' tálba; azonban petrefelyem levelet fedvén, mosd-meg egy-kis tálban, önts jó etzeter a' petrefelyem levélre, borfold-meg, ha fűkfég, egy-

egy-kis főt-is: ezt jól öze-kevervén, öntsd a' Tyúkfőre, vidd az asztalra, még ha egy-kevesé meghül, annál jobb és kedvesebb lézen.

Magyar lőv.

A' Tyúkot megtisztogatván, egészen tedd-fel, forrald-fel, abárold-meg, annakutánna spékeld-meg, egész keglővel szép aprón hafogatott fa-hajjal, megint tedd-fel a' fazékba, a' maga levér fűrd reá, hafogatott petrefelyem gyökeret melléje, elevé borfor, főzd-meg jól, mikor megfő, bors, gyömbér: csak úgy egészen add-fel egynéhány feltetskére, a' megfőtt petrefelyemet képen fellyül rakd reá; és vidd az asztalra.

Kotzka lőv.

Főzd-meg a' Húst, akar Tyúk, akar egyéb hús legyen, abárold-meg, azonban mikor megfőtt, kotzka módon metélly kenyeret, és azt rántsd-meg erősen vajban, tedd a' húshoz, bors, gyömbér belé, lapos felftre add-fel: ha Tyúkot talál főzni ilyen lével, egynéhány feltetske falonnát-is tégy belé, jobb ízű lesz, sírófabb-is.

Lúdas kása.

A' Lúdat meröld-fel, és főzd-meg jól vízben, főben, mikor a' Lúd jól megfőtt a' mint kell lenni, a' levét fürd-le, és főzz Koles-kását benne, ez megfővén, rakd a' Kásába a' Lúdat, bors, gyömbér, sáfrány jól legyen benne, add-fel, avagy a' főtt Lúdat rakd-ki épen tálba, és a' Kását úgy töltsd reá fellyül.

Ha pedig a' Lúdnak más levet akarészínálni, vagy sütni akarod, tehát csak az aprólékjával főzzed a' Kását, és kitsínálván vidd az asztalra.

Hideg Etek.

Főzd-meg jól a' Diénó lábait, fedd-le a' sirját, és mikor megfő, törj fokhagymát, azt a' maga levével verd-által a' éltán egy tálba a' lábra, vidd-ki, hadd hüliyon-meg.

Sárga lèv.

Sárga Murkot, egy-kevéset petreselymet, vagy hat jó fő vereshagymát, jól meg-kell vízben főzni, és éltán verd-által, azután sáfrányozd-meg, és nádmézzel, vagy egyéb mézzel édesítsd-meg:

meg: tengeri élőlt, malofa élőlt tégy belé egy fél marokkal, és a' Halat, Tyúkfia, vagy egyéb húst vízben megfővén fürd-le a' lós vizet róla, és azt a' levet reá öntvén, forrald-fel vele, add-fel, Tyúkhöz, Halhoz, Húshoz, hozzá illik. Jó étek az, a' ki szereti.

Töltött Tyúk.

A' Tyúkot, vagy Galambot megmellyéltvén, tisztogatván, csak úgy nyersen töltsd egészen ilyenképen-meg: Szalonnát, vereshagymát, keményen főtt tyúkmonyat, petreselyem levéllel, borssal, gyömbérrel ösze kell jó aprón vágni, és ezzel töltsd-meg belől is, és a' bőr alatt-is, e' meglévén, főnyázd meg, és megtisztogatván, tedd-fel vízben, főzd-meg, azonban épen hűsögetett petreselyem gyökeret tégy melléje, mélt vereshagymát, két vagy három egész fokhagymát, főzd-meg jól, bors, gyömbér, éteresen-dió virág belé, és add-fel.

Tárkonnyal.

Rendfőrint Bárány húst éoktak főzni tárkonnyal; aoha a' éegény ember

ber nem nézhet arra, hanem egyéb húst is megfőz, ilyen lével tudnillik: A' húst feltéven, abárold-meg, tégy igen szép tárkony levelet belé, ugyan jótskán, és mikor megfő a' hús, etzetezd-meg, egynéhány feletetske falonnát-is tégy hozzá, és mikor felakarod adni, egy tsuporba újs tyukmonyat, egy-parányilistel crezd-fel, tölts a' több lévhez a' fazékba, hogy legyen fejéretske a' leve, és lapos feletre add-fel, de arra vigyázz, hogy nem kell igen megsűríteni a' listel, mert nem lézen szép, ha megborzolod, száfranyozod, igen jó lesz: de úgy tsak fejéren-is jó étek.

Kaporról.

Mikor szép gyenge a' Kapor, megabárolván a' Húst, tégy Kaprot a' Hús mellé, tárkonyt, egy-keves falonnát-is, vékonyon feltenként, azután etzetezd-meg, (: jó étek a' ki éreti:) ha Tehén vagy Berbét's húst főzél ilyen lével, falonna nélkül-is elég síros lesz.

Balás lész.

TEdd-fel a' húst, főzd-meg vízben, főban,

ban, abárold-meg, azonban petreselyem gyökeret, és vereshagymát bővön tégy belé, főzd-meg jól véle: annakutánna etzetezd-meg jól, egy kevés bort-is botsáfs belé, jobb ízt ad néki; bors, gyömbér, feretsen-dió virágot belé, 's add-fel.

Susa.

Ilyen lével közönségesé Bárány húst főktak főzni, (: noha egyébhez-is hozzá illik, úgymint Sódorhoz, Tyúkhöz, 's a' többi:) ilyenképen: A' húst főzd-meg főban, vízben, abárold-meg, egynéhány feletetske falonnát-is tégy belé, hadd főjjon véle, és egynéhány tárkony levelet-is: mikor megfőtt, egy fazekatskába végy ugyan jó bort, etzeter, egynéhány tyukmonyat, egy-kis listetskét, habard-egybe jól, bors, gyömbér, száfrány belé, és a' hús levével crezd-fel, tedd a' tűzhöz, forrald-fel; de szüntelen fodorni kell, mint a' Kazás lever, és a' főtt húst tálba rakván, úgy öntsd a' húsrá fellyül; mert ha a' fazékba töltöd a' hús mellé, megtúródzik, ha pedig tsak fejéren akarod, száfrány nélkül-is jó; tsak

tsak legyen jó borfós : add-fel, kész étek, és könnyű elkészíteni.

Tyúk Káposzta lèvben.

A' Tyúkot megtisztogatván, Káposzta lèvben redd-fel, tsak úgy egészen abárold-meg, és főzd meg jól, mikor fel adod metéld-fel, rakd tálba, tölts levet reá, és tormázd jól-meg, jó étek, a' ki kereti.

Bárány fő Rántva.

A' Bárány fejét, lábát, redd-fel egy fazékba mind gyapjastól, forrald-fel, kivéven koppakd-meg, tisztogasd-meg lépen, és megint főban, vízben, tedd-fel, főzd-meg jól, annak módgya kerint, a' meddig jól megfő, vedd-ki, és abárold-meg kész, azonbā tsinálly kadórtot, azaz, egy tálba tölts bort, vagy sert, hogy puhább légyen, abba ryukmónyat, lisztet, jó sürün kell keverni, mint az ostyának olyan téztát kell tsinálni, és mártogasd abba a' megfőrt Bárány lábát, és fejét, de hasítsd kétféle a' fejét; és úgy megmártván, rántsd-meg forró vajban, egy serpenyőben, és feladván fellyül nád-

nád-mézzel trágyázd-meg; ha nints, a' nélkül-is jó.

Vendég lèv.

A' Melly húst Vendég lével akarék főzni, azt tedd-fel vízben, főban, főzd-meg, abárold-meg készen, és megint feltéven, a' magalevét kúrd reá, főzd-meg jól. Azonban a' levét így tsináld: egy jókorútsuorba tégy bort fel, húst ahoz képest, abba egy-darab fehér kenyeret, ezt megfőzven, litán verd-által, abba tégy mézet, malofa-ölöt, mondolát, apró öölöt, almát, körtvélyt, laposlan tzikkelenként metélve, abba bors, gyömbér, sáfrány; ezeket jól ölve-sodorván, a' húsnak a' levét kúrd-le, és öntsd-ki, és ezzel a' fő-éres lével, botsáld-fel a' húst, és főzd-meg jól együtt, és add-fel: igen kész étek, főképen ha a' fő-éreknek kerit teheted.

Galluska.

A' Tyúkot vagy egyéb húst feltéven, vízben, főban, forrald-fel, és annak idejében megabárolván, hafogatott petrefelyemmel tedd-fel, (: nyárban pedig

dig petrefelyem levéllel-is meglehet)azonban morfally kenyér beler, tedd egy tálba, törj négy vagy öt nyers tyukmonyat belé, és lisztel együtt borfold és sáfrányozd-meg; ezeket törd-öze, hogy jó kemény legyen, es apronként a' kalánnal hánd a' forró vízbe, (lévbe) és ott jól fel-forralván, add-fel; jó étek, és könnyü elkészíteni,

Majoránna lév.

A' Tyúkfát vagy egyéb húst, akar sültve, akar főve, metéld-fel, rakd egy lapos serpenyőbe, tégy kaprot belé, és fős lémonyát-is metélly feltenként belé, egy-keves majoránát-is, abba bors, gyömbér, és ferezsen-dió virágot: annak utánna tölts Tehén hús lever reá, bort, egy-keves erzetet, ezeket a' lapos serpenyőben jól főzd-meg, egy-keves lisztet ránts belé, akár falonna sirbá, akár pedig vajbá, hogy síróssabb legyen, és add-fel.

Tüdő Étek.

Főzd-megerősen a' Tüdőt, hogy jó lágy legyen, vagdald-meg szép aprón a' vágó-késsel, azután ránts-d-meg vajbá,

ten-

tengeri-özlöt, nád-mézet, fa-héjat, bort, gyömbért belé, egy kalánnyi téhen hús lever, citrő vizet, vagy citromot feltenként, és egy tálatkában add-fel,

Ha pedig Udvari módon akarod feladni, hadd hülyön-meg egy-kevéisé, 's akár tormába, akár pástétomba öntsd, vagy tsináld-bé, és add-fel, jó lézen, de legjobb az etzeres tüdő efféle *speciálénak*.

Ketsomnya.

A' Tehén lábait ajakostól főzd-meg jól, főben, vízben, abárol-d-meg, 's szépen borotváld-meg, ha fűklég, tedd egy fazékba, önts jó erős erzetet reá, és álllya levelet bővön, mind tsak hidegen, és hadd legyen benne, mikor kell, feladhatÉ benne, kedves étek.

Kutkusa.

A' Berbéts bét mosd-ki igen szépen, azonban a' Tüdejét fonnyaszt-meg jól és igen aprón vagdald-meg, falonnával, vereshagymával, és petrefelyemmel, és tölts-meg a' Berbéts gyomrát, és valami vastag bét-is, és főzd-meg mint ferezted, akár spékkel, akár tormával,

mával, akar egyéb lével, és jó melegen add-fel.

Kerefdi lév.

E Gézen tedd-fel a' Tyúkfiat, Tehén hússal együtt, és hadd főjjon, és mikor akarod abárolni, vedd-ki onnét, abárold-meg, metéld-fel, rakd fazékba, petresfelyem gyökeret aprón, bort, tehén hús levet tölts reá, ezeket együtt főzdmegjól, citromot feltétként, ha az nints, citrom levet, bors, gyömbér, fereztsendió, virág, fegfü, lapos feltre add-fel.

Lábból való Saláta.

TEdd-fel a' Diénó vagy Tehén lábat, vízben, főban, főzd-meg igen jól, és megabárolván, megtisztogatván tsak úgy lév nélkül rakd fépen egy rába, azután nyers zöld petresfelyem levéllel fellyül rakd bé, hideg borfos eczettel fellyül öntsd-meg, úgy hidegen add-fel.

Nyelvet főzni.

Főzd-meg a' Tehén nyelvet, tsak úgy vízben, főban jól, vedd-ki, abárold-meg, hasítsd korté, és a' rostélyő pirítsdmeg igen fépen: azután tsinálly gyömbéres,

béres, vagy gyümölsős levet, (: mint alább:) és felmetélvén, tedd abba a' lévőbe, és főzd-meg jól benne. Ha pedig egyéb lével akarod kézfiteni, vagy tífza borssal, vagy másképen, teláslad, ha a' maga levéből kézfithé. Ha pedig süttve akarod megenni, tsak úgy egészen megpirítva tedd hidra, fellyül borssal, és ha levet tsináltál neki, töltsd alája, vagy tsak fázazon add-fel.

Etzettel bagymával.

TEdd-fel akarmiféle húst, vízben, főban, főzd-meg, és minekutánna megabárlod, metélly vereshagymát belé, petresfelyem gyökérrel együtt, és ha a' hús öztövé, két feletetske falonnátis tégy belé, avagy ha a' nélkül is ferezted, láslad: hogy pedig a' leve sürütskébb légyen, némellyek egy vagy két tyukmonyat ütnek belé, vagy egy kálán lisztet megrántnak valami sirban, és azzal felereztkik, és feltre úgy adják-fel. Láslad te, mint akarod.

Bárány húst Német módon.

A' Bárány húst tedd fel vízbe, főban, főzd-

főzd-meg, azonba hasogatott petrefelyem gyökeret régy belé, és főzd-meg jól, azután Éalonna sírban pergelly egy-kevé s liztet, erekd-fel a' hús levével, bors, gyömbér; ha fáfrányt réz belé, jobb és szébb lesz, avagy a' mint érkezhettel, add-fel jó melegén.

Savanyu Petsenye.

A' Petsenyét fűsd-meg képen, és a' nyárstról levonván, metéld jó daraborskákon, mint a' Kukrejtnek valót, metélt petrefelyem levelet-is régy hozzá, és Tehén vagy Berbéts hús levével felerekeztvén, főzd-meg jól, abba bort, eczetet, citromot keltenként, vagy citrom vizet, majoránnát, bors, gyömbér, feretsen-dió virág, és felforralván, add-fel. Némellyek almát, vereshagymát megmetéltvén, megrántyák valami sírbá egy-kis liztet, és úgy rézik a' felmetélt fülthöz, és egy-kevéssé megmélzelvén, feladgyák.

Bárány fő hidegen.

Főzd-meg képen, tisztogasd-meg lábait, belét, fejét, megfőzvé, rakd tálba, kemé-

keményen főtt tyukmonyat hasogass reá, főzdmeg, borsold-meg, tölts eczet reá, azután fellyül turbolya, tárkony, petrefelyem levéllel rakd-meg, és azon fellyül borsold-meg, igen jó saláta.

Luther lóv.

Ilyenlével leg-inkább Tsukát Éoktak főzni, hús évő napokon, noha egyéb Halhoz-is hozzá illik, ilyenképen: Metéld Éalonnát, mint a' salátára Éoktak metélni, pergeld-meg jó portzogóson, kenyér kotzka kellettel együtt, abba régy jó eczetet, bors, gyömbér belé, azonban a' Halat más edénybő főzd-meg vízben, sóban, és mikor megfőtt, a' Halat abból a' lévből vedd-ki, és képen rakd a' tálba, és azt az elkészített levet fellyül öntsd-reá, más tálal fedd-bé, és vidd az a' tálra.

Téjes Borsó.

A' Borsót meghajazván, főzd-meg, törd-meg, és téjjel vagy téjfellet erekd-fel, és azután a' Éokás kerint pergeld Éalonnát fellyül reá, és add-fel, a' Éalonnát elsőben vízben megfőzvé, azzal a' lével-is felerekeztetni, és olly

sűrűn a' mint fokás : ha pedig Orjával
éreted, vagy fodorral, annál jobb lesz.

Lapos Tüdő, Máj.

TÉta vízben főzd-meg jól a' Tüdőt
'sa' Májat, onnét kivéven, tőre-
gásd-meg, és lapossan feletenként me-
töld-fel, tedd-fel Tehén vagy Berbéts
hús lével, petreselyem levéllel együtt,
mikor jól megfőtt, pergelj egy parányi
lisztet valami sirban, öntsd mellé, bors,
gyömbér, forrald-fel, és jó melegen add-
fel. Ha pedig zöld petreselyem leveled
nints, gyökerével főzzed, úgy-is igen jó.

Téjfellet.

ILlyen lével leginkább Tyúkfíat vagy
Galambfiat főktak főzni; így a' tyúk-
fiat: Tedd-fel vízben, főban, egynéhány
feltetske falonát, abárold-meg tsak úgy
egéken, és a' maga levét reá fürvén, pe-
treselyem levéllel tedd-fel, azonbá hogy
megfő, végy téjfelt, üfs vagy két tyúk-
monyat belé, fodord-meg, és a' levével
erefd-fel, mint a' Sufát fodorni kell ;
hogy megne túródzék, töltsd a' hús mel-
lé, és bors, gyömbér, ha sáfrányt-is téf-
belé

belé lássad, de fejéren-is jó, egynéhány
feltre add-fel.

Orjával.

HA Lentsét, vagy Borsót, vagy Ká-
sát akaré főzni Orjával, vagy Sza-
lonnával, vagy Tehén hússal, vagy Ber-
béts hússal, vagy egyébbel, a' húst tedd
fel vízben, főban, forrald-fel, abárold
meg, és a' levét reá fürvén, főzd-meg,
más fazékban pedig a' Lentse vagy Bor-
só főjjon, és mikor megakarod törni a'
lentsét, a' levét fürd-le róla, törd-meg
jól egy-keves lisztel, és mikor megfőz-
ted jól, a' hús levével erefd-fel, hogy jó
sűrű legyen, és a' húst tálba rakván, a'
Lentsét vagy Borsót fellyül öntsd reá, és
súrral trágyázd-meg, vidd az asztalra.

Szirke lér.

VÉgy egy darab fekete köz-kenyeret,
vereshagymát, azt jól együtt meg-
főzven, zítán verd-által, petreselyem
gyökeret-is kell főzni azon lérben, de a'
petreselyem gyökeret tzerónával özve
kell kötni, és mikora' többit által-vered,
azt kivéven hadd egézlen, és oztán úgy
C 2 erefd

erekd-fel a' hússal, eleven bors belé; és mikor megfőtt, bors, gyömbér, ére-
tsen-dió virág: ha pedig Halat főz, fa-olajjal kell sírosítani, eczeter belé, és bort, citrom levét, és jó melegé add-fel.

Gombát főzni.

HA Lása-gombát, vagy Pisztritz-gombát akaré főzni, tisztogasd-meg képen, hámozd-meg, és a' vágó késsel, éalonnával, igen szép aprón vagdald-meg együtt petrefelyem levéllel egybe, tedd-fel vízben, főzd-meg, bors, gyömbér, ha éeretsen-dió virágot téz belé, lássad.

MÁSODIK RÉSZE.

Sültek.

Mustos Petsenye.



Petsenyét jó levefősen süsd-meg, akár Tehén akár Berbéts hús légyen, és mikor fel akarod adni, egy tálban metéld-fel, és meleg mustal öntsd-meg, azután tormázd-

mázd-meg. Ha pedig mustod nints, tsinálly mézes bort, a' rekeltt tormát tedd-belé, úgy töltsd a' sültre, az-is egyet szolgál: jó étek, a' ki éretri.

Sültt lev.

A' Sültt Madárra, vagy egyéb sültre, így tsinálly levét: Végy egy-kevéb bort, vizet, azt forrald-meg, tégy egy kaláníros vaját belé, vagy egyéb vaját, borsold-meg, écgfü, éeretsen-dió virág belé, és öntsd a' tálba a' felmetéltt sültre. Ha pedig másképen éereted, tsinálj így: A' sültet metéld-fel a' tálba, végy egy-kevéb tehén hús levét, bort, eczetet a' mennyit elégnék gondolnál, fűzeréamozd-meg, úgy töltsd a' Madárra a' tálba, és tedd a' éénre, forrald-fel a' tálban, halef egy frís citromod, éeltenként metéld reá; ha az nints, tsak citrom vízzel-is jó, add-fel.

Karbonáta.

A' Borjú vagy Bárány máját, azon nyersen, aprón meg kell vagdalni, fel kell nyers tyukmoñyal érefteni, de nem fok tyukmony kell hozzája, ha igen rit-

kásnak teflik mikor vágod, egy-kis fejér kenyér belet kell belé vetni, és megsűrűdik, abba borsot, gyömbért, fersen-dió virágot, és mint a' tar-petse-nyét, takard olyan hártýába, jól tző-vekd-meg, hogy ki ne bomollyék, és vajban igen szép pirofan egészen rántsd-meg, mikor megrántódik, vedd-ki, és feltenként metéld-fel, és körül rakd tálba, vetrerze módon: azonban míg elkészülne, Borjú húst és apró Madarakat kell közibe sütni, és mind a' Borjú húst, mind a' környüle valót, rakd-meg képen mondolával, de a' Sültet és Madarakat, kenyér béllal meg kell hinteni, mint mikor Fürjeket sütnék, hogy szép pirofan legyen; azonban levének végy egy tsupor bort, eczetet, nádmézet vagy egyéb mézet, borsot, gyömbért, fersen-dió virágot, fegfüvet, malosa-fölöt, tenge-ri-fölöt, mondolát, egy frís czitromot feltt módgyára, egy-kevés kenyér bélt, ezek együtt lévén, jól meg kell főzni, azután akar hídra add-fel, akar pedig a' petsenyét a' tálban öntsd-meg vele; de
meg-

meg-is kell fáfrányozni, ha úgy fered.

Kappan lév.

A' Kappant vagy Tyúkot megsüt-
vén, a' tálba metéld-fel, azonban
kenyeret kell lapos feltenként meg tzi-
frázni, azaz, róftozni, és ezt vajbā meg-
rántván, a' Kappan közzé kell rakni a'
tálba, azonban körtvélyt, almát laposan
metélvén, meg kell tzi-frázni, és vajban,
mézben rántsd-meg, azután egy tizta
serpenyőbe vagy pörsölőbe feltenként
metélly frís czitromot, ahoz tégy fügét,
mondolát, malosa-fölöt, gyömbért,
borsot, fersen-dió virágot, fáfrányt,
fegfüvet, jó bort, egy-kis eczetet, egy-
kevés kenyér belet, ezek együtt lévén,
erősen fel-kell forralni mind ferszāmo-
stól; azután mikor jól megförr, öntsd a'
tálba, a' felmetélt Kappāra, vagy Tyú-
kra vagy egyéb sültre, és újjolag tálastól
tedd jó fēnre, és forrald-fel a' tálban,
más tállal fedd-bé; és mikor az áftralra
akarod vinni, trágyázd-meg nádméz-
zel, fa-héjjal, és add-fel.

E' pedig olyan majd, mint a' Gyümölcs, vagy Malosá lév.

Madár lév.

Süld-meg a' Tyúkot, és vajjal, vagy Éalonnával, vagy egyéb srral öntöz-zed, azonban levének apríts vereshagymát, aprón éeltenként ugyan jótskán, azt rántsd-meg vajban igen jól, hogy legyen lágy; azután ha léken, fős czitromot tégy hozzá, ha nem lék, csak azt a' hagymát vagdald-meg aprón, malosafölövel, tölts egy-kevés Tehén hús leverreá, és azután bort, eczetet, éin-mézet, hogy jó édes légye, azután bors, gyömbér, safrány, éegfü belé, czitrom lever-is ha éükség lék, a' czitrom helyett. Ezek együtt lévén, főzd-meg jól, és a' sült Tyúkot, vagy egyéb sültet felmetélvén, öntsd-meg ezzel a' lével, és add-fel.

Sült.

EZekből mind Sülteket csinálhatni, és csak úgy éarázon feladharni: Tyúk sültve: Tehén hús petsenye sültve: Berbérts hús sültve: Börös petsenye, éegfü lév alája: Kolbász, Májos: Oldalos sültve,

ve, fős Káposzta melléje: Dífnó petse-nye, azt meghinteni kömény-maggal, és úgy sütni.

Vad hús sültve.

A' Vad húst mikor akarod sütni, elősöben forrald-fel, azután spékeld-meg éalonnával, és úgy vond a' nyársra, és mikor megsül, a' talban borsold-meg; vagy pedig csak tedd forró vízbe, hadd vonnya-ki a' vérét, bár ne forrald-fel.

Lúd sültve.

Mikor a' Lúdat egészen akarod megsütni, tégy fenyő-magot, sallyát, majoránát belé, és úgy süld-meg, hadd verje általa a' éaga, és igen jó ízt ad neki.

Czitrom lév.

A' Tyúkfát, vagy Madarat, vagy egyéb sültet spékeld-meg, igen éepen süld-meg, azonban egy tsuporban végy Tehén hús lever, vagdally petreselyem levelet éép aprón belé, vagy csak czitrom vizet, azután írósvaját; ha az nints, éalonna sirt, vagy hájjat, bort, eczetet, gyömbért belé: ezek a' éerek együtt lévén, főzd-meg jól; a' sültet metéld-fel, és öntsd reá. C 5 Töl-

Töltött Tyúk.

A' Tyúkot vagy Galambot megmellyesztvén, tisztogatván, tsak úgy nyersen töltsd-meg egészen, ilyenképen: Szalonnát, vereshagymát, keményre főtt tyukmonyat, petreselyem levelet ösze kell jó aprón vágni, arra bors, gyömbér; ha safrányt téz belé, annál fehébb és jobb lesz, ezekkel is a' fű-ferekkel egybe kell jól vágni, főzd-meg a' mennyire elég: ez meglévén, töltsd-meg ezzel a' Tyúkot, vagy egyéb Madarat, belől-is a' bőre alatt-is, ha egy-kevesé megfojtastod, ha nem-is, lássad: vond nyárfára, és lépen süsd-meg, add-fel, ha levet tsinálz alája, tedd hidra, és úgy add-fel. Ha pediglen másképen szeretod tölteni, lásd-meg alább.

Gyümölsz lev.

B Orba feje kenycrét kell hánni, ezt éltán verd-által, abba mézet, borfor, gyömbért, safrányt, almát, körtvélyt, féltenkent kell metélni, rzífrázd-meg, és az által-vertt borban jól meg-kell főzni, ha vagyon, malosa-éölöt, mondolát belé,

belé, és hidra tedd-fel sült alá, ha pedig a' körtvélyt megrántod mézbé, jobb lesz.

Szegfűves lev.

B Orban köz kenycrét, vagy jól megpirított kenycrét, megkell jól főzni, a' éltán verd-által, abba méz, bors, gyömbér, szegfű, hogy jól megérezzék, abba malosa-éölö, mondola; add-fel sült alá.

Bors porral.

S Zalonnát metélly mint a' salátára, megpergelve, azonbá fokhagymát fejenként megfűszítván, meg-kell törni, és eczettel fel-kell erefteni: ezeket forrald-meg, bors, gyömbér, öntsd-meg, add-fel, metélly sültet a' tálba.

Deszpót lev.

EZ mint a' bors porral majd úgy jár: Szalonnát mint a' salátára, ezt pergeld-med, fokhagymát megfűszítván törd-meg, és borral, vízzel erefd-fel a' serpenyőben, egyfőrfelforraltván, a' sültet metéld-fel, és öntsd reá: ebbe nem kell eczet, sem pedig a' sültet nem kell hidra adni, jó étek ha szeretod.

Gyömbéres lév.

MInt a' Gyümöls lév egészen majd olyan; ezt kivévén, hogy nem kell alma, 's körtvély belé, hanem csak gyömbér bővön, hogy megérezzék, és a' sültet hídra add-fel, ezt a' levet alája, vidd az aszatra.

Mikó lév.

TÉhén hús lévben, vagy ha az nints, egy-kis vajas vízben, petreselyem levelet kell vágni, megfőzván, bors, gyömbér, és a' tálban a' megmetélt sültet öntsd-meg véle, vidd az aszatra.

Leány sarjával.

Szedd-meg a' torma levelét, és zöld fokhagymának a' szárait, ezeket tedd-fel vízben, főzd-meg jól, hogy főjjon-ki a' vadsága: onnét kivévén, a' kezaddel jól nyomogasd-ki a' vad levét, tedd mosárba, törd-meg jól, megtörvén ereffé egy-kitsiny vizet belé, és tiszta ruhán fatsard által, abba bort, eczetet, egy vagy két nyers tyukmonyat, bors, gyömbér; ha meg száfrányozod lássad: ezek együtt lévén, forrald-meg, és a' sült alá hídra add-

add-fel: az-az, meg-kell tölteni a' Pipét, vagy Réczét, és a' Pipének aprólékját, lábait, 's a' t. főzd-meg tiszta vízben, sóban, a' mint fokás, ezeket tálba ki-kell rakni, öntsd reá az elkészített zöld lever, és a' Pipét vagy Réczét hídra: jó étek, ha jól tsinálod.

Megysáfa, sült alá.

EGy fazekba tégy Megyet, bort, fegyér tzipó bét, főzd-meg erősen, és litán verd-által, azután töltsd egy tsuporba, és feltt módgyára metélly czitromot belé, bors, gyömbér, száfrány, fahéj, ézgfü, méz, mondolát belé, de a' mondolát aprón kell metélni: főzd-meg jól, és hídra addfel, akarmi petsenyéhez jó étek.

Tzifra lév.

A'Lúdnak, vagy Pipének, vagy Kappannak az aprólékját főzd-meg vízben, sóban, és a' töltelékér, mellyel a' Lúdat, vagy Pipét megtöltöd, így kell tsinálni: Végy módolat, hánd forró vízbe, és a' héjától tisztogasd-meg lép fejéren, azután mosárban törd-meg, hogy olyan légyen mint a' tészta, és mikor tö-



röd, rófa vízzel öntözd : azonban egy tálba kifődvén a' mondolát, tizta tyukmony fejérit verj belé, és azzal felereketni, rófa vizet, nádmézet is, tengeri-főlöt felkell forralni borban, hogy megdagadgyon, oftán habard egybe, egy-keves löt-is, gyömbért, fzeretsen-dió virágot, de ne igen fokot : ezek így lévén ; mikor akarod a' Lúdat, vagy Pipét tölteni, tehát tsak a' böri alá töltsd, ne beléje : és megtöltvén, meg ne fonnyadj a' Lúdat, hogy a' nádméz ereje ki ne menyen, hanem tsak nyersen vond-fel a' nyársra, az aprólékját tizta vízben, főbá megfőzvé, abból a' lévből végy egy tsuporral, a' mennyire levet akaré tsinálni, ahoz bort, eczetet, nádmézet bővön, vagy egyéb mézet, mondolát egészen, rófa vizet, egy czitromot, egynehány tyukmony fejérit ; habard-fel jól, és mint-egy káfás levet, erefd-fel a' lével, sodord és forrald-fel jól a' Lúd aprólékját, és rakd egy tálba, ezt a' levet öntsd reá, és hídra add-fel a' sültet ; de a' czitromot egy tányérra lapossan kell

kell felni, és jól megnádmézolni, és úgy kell a' sültre fellyül rakni.

Váradi lèv.

Mikor a' Tyúk jó levefén megsült, spékeld-meg fa-héjjal, egész egész-füvel, és megint jobban süsd-meg, vajjal vagy fálonnával tsepegtesd-meg, azután piríts kenyeret feltenként, és azt mártsd-meg jól mézes borban, ha malofa borod nintsen ; és a' kenyeret jól meggyömbérezvén, rakd tálba a' sültet, add-fel reá egészen, vagy metéld-fel, könnyebben ehetnek benne.

Töltött Malatz.

A' Tüdejét, Máját forrald-fel egy-kis fálonnával, azután vágd aprón, hagy-mával, petreselyem levéllel, majoránnával együtt : abba bors, gyömbér ; ha fífrányt réz belé, lássad, üfs egy nyers tyukmonyat-is belé : ezeket jól egybevágván, töltsd-meg a' Malatzot, vard-bé, hogy ki ne bomollyék, egészen süsd-meg, és tsepegtesd-meg fálonnával, vagy egyéb sárral ; ha pedig tsak úgy akarod a' Malatzot fázazon meg sütni töltelék-nélkül

nélkül, úgy-is igen jó, csak éppen sülték: és vidd-fel.

Füstöltt Petsenye.

Vond-fel a' petsenyét nyárfra, tedd-fel kevéssé a' füstre, hogy meg-járja, és úgy süsd-meg, jó ízt ad neki, a' Tehén petsenyéhez illik inkább, noha a' Diénó hús-is jó így.

Fokhagymás Petsenye.

Törd-meg a' fokhagymát ugyan jó fokatskát, vízzel erekd-fel egy fazékba, és a' sütni való petsenyét tedd belé, hadd légyen benne egy fél óráig, vagy tovább-is, azután vond nyárfra, süsd-meg: vagy pedig mikora' petsenye félig megsült, spékeld-meg tisztított fokhagymával igen gyakrā: a' nyárfáról bár ne vond-le, ott-is meglehet, jó ízt ad neki.

Dió Sása.

Dió bétl megtrájtván, egy darab vízben állott sejeér kenyér, és egy-néhány fokhagymával törd-öfve a' mosárban, és eczettel a' fítán verd-által, és tedd hídra a' sültet, azt a' levet önts-d alája a' tála.

Bá.

Bárány hús pirítva.

Föld-meg a' húst, hogy jó lágy légyen, azután tedd rostélyra, pirítsd-meg képen, hintsd-meg sóval, köménnyel és borssal, és add-fel. Ha levet akarē neki csinálni, mint a' mézes bort, hogy sűrűs-ke légyen, egy kalán lisztet tégy belé, bors, sáfrány, gyömbér, és két vagy három feltr belé, és a' húst hídra add-fel.

Sáallyás Petsenye.

A' Tehén húst, vagy Borjú húst spékeld-meg sáallyával, és mikor sütik, fazonnával, vagy egyéb sírral tsepeget-ni kell, és mikor fel-adod, borsold-meg.

Töltelék.

Mikor Tyúkot, vagy egyéb Madarat akarē tölteni, sütni, két vagy három Tyukmonyat ránts-meg vajban jó keményen, azt petrefelyem levéllel, kenyér bétl, vereshagymával, majoránnával és fazonnával jól vágd-egybe, abba bors, gyömbér, sáfrány; ha édesen akarod, egy-keves mézet tégy belé, és ezzel töltsd-meg, vard-bé, hogy ki ne bomollyék, éppen megtsepegetvén, sütvén, vidd az a'ztalra.

Ve-

Vetretze.

A' Húst vond nyársra, és mikor félig meg-sült, jó levefén vond-le, metéld-fel féltenként; tedd egy serpenyőbe, vagy egy lábasba, metélly falonnát-is közibe laposán, és veres hagymát bővön, és rántsd meg jól, úgy hogy a' falonna is jól megrántódgyék, és mikor így a' maga sirjábā megfőtt, bors, gyömbér belé, add-fel. Némellyek egy-kis eczetet-is ereftnek belé; lássad te, úgy tsináld, a' mint éreted.

Sült Pástétom.

A Vad hús ha ténérdek, egynehány helyt verd-átal a' késsel, főzd-meg, és rostélyon pirítsd-meg, mind kívül belől szép sültve légyen, spékeld-meg szép falonniával vékonyon, bors, zsefű, gyömbér, sállya levelet belé, és úgy tsináld réztába, redd a' kementzébe, a' réztája-is hadd süllyön jól meg, a' réztáját pedig ros-liéztból tsináld; tsak tiésta vízzel, főval, akar búza-liéttel, tyukmonnyal, főval, vízzel gyúrd-meg, és megsülvén, vidd az a' talra.

Fürj

Fürj hús sültve.

VOnogasd nyársra, és mikor pirúlni kezd, morfaltt kenyeret, hints reá, és reá ragadván a' maga sirjában megrántódik.

Malosa lév sült alá.

EGy itze borban mondat, fűgét, malosa-fölöt jó bővön belé, jól mézeld-meg, bors, gyömbér, safrány, zsefű, ezeket jól meg-kell főzni, azután vajjas mézben ránts czipót, mind kotzka mind pedig lapos féltt módon: mikor fel akarod adni, töltsd rálba a' levét, fellyül hidra a' sültet, és a' sültre hintsd reá a' kotzka féltet, és a' lapos féltet rakd melléje, és a' malosát, mondat, fűgét fellyül rakd reá, és add-fel.

Húst bé-főzni.

Törj fokhagymát jó fokot, azután vízben keverd-bé, és főzd-meg jól, a' húst rakd eczetbe, és azt öntsd reá.

Némellyek fokhagyma helyett fenyőmagot téznek belé (de a' Magyarok nem igen éoktak úgy;) hadd állyon úgy egy néhány nap: eczetet-is tehet belé ha

fok

fok eczeted vagy on: és a' hús jó lez sütni, főzni, a' tseberben pedig nyomtasd meg kövel, mert ha a' vizen kívül áll, a' legyek megfállyák, és nem lézen jó.

HARMADIK RESZE.

Vajas Étekek.

Mondola Tortáta.



Mondoláknak a' héjját le kell venni, és a' mondolát mosárba tévén, mind addig kell törni, míg olyan lézen mint a' tészta, és gyakorta kell hintezni rósa vízzel, hogy olajja ne erekedgyék: azután két-annyi nádmézet törj belé mint a' lisztet, azt verd-özeve a' mondolával, és annyi tyukmony sárgáját kell belé verni, hogy se igen sűrű, se híg ne légyen, hanem olyan légye mint a' Tolyó fánknek a' tésztaja, vagy a' pulyeczka: azután a' mondola Tortátának a' formáját be kell tenni tiszta vajba, hogy megpirosodgyék, és öntsd oktan abba

abba a' vajas formába a' mondolát, és tedd a' kementzébe, süsd-meg; de reá kell vigyázni, hogy meg ne égjen, a' formát annyira meg-kell vajazni, hogy a' mondola tészta reá ne ragadgyon, és midőn megsül, add-fel: ha ki étereti ehetik benne; tsak-hogy ritka étek ez az embereknél.

Téjfel Kenyér.

VÉgy jól téjfelt, és hat vagy hét tyukmony sárgáját, ezt verd egybe, egy-kevés rósa vizet-is belé: azután felly egynéhány darab fejer czipó fel tet lapossan, és azt vagy tsak úgy a' tűznél éarazó pirítsd-meg, vagy pedig vajban rántsd-meg: ez meglévén, egy más tálal vajjal keny-meg, és a' kenyeret tedd a' fenekére, és a' téjfelt öntsd reá, és azon tálban a' ézenen süsd-meg, tüzes fedővel fellyül-is borítsd-meg; de egy-kis nádmézet-is, vagy pedig egyéb mézet csezz a' téjfelbe, hogy édefebb légyen, s add-fel.

Tálban sütt.

EGy fél fejer czipót, vagy egy darab fejer kenyeret édes téjben főzz-meg, ha meg

ha megfő, egy tálba vedd-ki, tégy egy kalán irós-vajat, vagy egyéb vajat belé, nádmézet, vagy egyéb mézet, rósa-vizet a' fagáért, két tyukmonnak a' fargáját, hármat egészen mind fejérestől, fargástól, ezeket igen jól meg-kell törni a' tálban, azután egy mázas tálát, vagy réz tálát, meg-kell vajazni, és töltsd abba a' tálba azt, és azután azon tálban a' fénen süsd-meg szép pirossan, trágyázd-meg, és add-fel.

Töltött tyukmony.

A' Tyukmonynak, vagy Lúd tojásnak törd-meg mind a két végét, és füdd-ki a' serpenyőbe, avagy lábosba azt, rántsd-meg, ne felette keményen: azután vedd-ki, és petrefelyem le-
véllel, mézzel, borissal, vagdald jól meg a' vágó késsel, és a' tyukmony vagy lúd-
mony héját töltsd-meg véle, a' kiből kifut-
tad, azután vagy a' rostélyon, vagy
épen fálkán süsd-meg, és add-fel: jó étek.

Vajas Klödör.

Petrefelyem levelet, vereshagymát, keményen főtt tyukmonyat, ezeket
vag-

vagdald-özeve: azután lisztel, nyers tyukmonnyal keverd egybe, és kalánnal golyóbisonként hánd forró vízbe, és azon levében bors, gyömbér: add-fel.

Új Káposzta tejben.

Nyers új Káposztát meg-kell aprón vagdalni, és megfonnyasztván, azt a' levét kúrd-le, és edes tejben eresz-fel, fellyül tyukmony rántottát tégy a' tálba, és mikor feladod, úgy vidd az asztalra.

Semlye Kása.

Egy fertályni tejet meg kell forralni, abba tégy másfél marok Semlye kását, és mikor jó öregeen megfő, vedd-ki egy tálba, és jó irós-vajat és tyukmonyat annyit kell belé verni, hogy úgy meg-higúlylon töle, mint a' Mondola kása, nádmézet, és rósa vizet-is, a' mennyi elég, hogy edességet és jó fagot-is adgyon neki: ezeket vagy fél óráig csak hidegen kell keverni, és mikor erősen felpuffad, egy mázas tálát vajjal megkenvén, azt a' kását tedd belé, és úgy tálastól tedd a' kementzébe, és mikor piros lesz, add-fel.

Alma étek.

VAgy hat almát, ha többet-is, megkell sütni, annak a' lágyát a' tálba lemetélvén, három kalán nádmézet, vagy egyéb mézet kell belé tenni, három tyukmonynak a' fargáját, három pedig egészen mind fékeftől, fejérestől: okán jól megkell ezeket együtt törni, azután egy mázas tálba fépen tsináld-belé, és a' tálban főzd-meg, és add-fel.

Makaró.

EGy kalán olvaftott vaját végy a' tálba, azt jól ránts-meg, azonban három tyukmonyat üss belé, és egy darab édes tejben áztatott czipó bélt morfolj belé; tsak hogy jól ki kell fatsarni a' tejét: és ezeket egy-kevés fejről lelttel elegy a' kalánnal jól megkell törni, anakutánna aprónként mint-egy dió úgy kell a' forró vízbe hánni, ha jól megfő, vedd-ki, és tálba rakván, vagy rezelett sajttal, vagy rezelett kenyér béllal híntsd-bé, és forró vajjal öntsd-meg.

Olaf Makaró.

TSinálly téztát tyukmonnyal, azt a' lapító-

lapító-fával fépen nyújs-ki, és özvefogdosván laska módon a' késsel fépen metéld-fel, és midőn forró vízben megfőzted, rakd fátára, hadd évivarkodgyék-le a' vize, és tálba rakván, közbe-közbe rezelett Sajttal és rezelett kenyér béllal híntsd-bé, és fellyül forró vajjal öntsd-meg; de kevesebb légyen a' rezelett sajt, ha pedig jó-bövön tezed-is a' sajtot, lásd a' mint te feredet: e' meglévén, hogy melegen adhasd-fel, fedd-bé más tállal, és redd forró vízzel való teli fazékra, és a' párájától melegedik: jó étek.

Egész Alma.

AZ almát tsak megkell tisztogatni, nem kell meghámozni: azonban vagy két kalán vajban az almát egészen egy serpenyőben ránts-meg, mikor jól megrántódik, egy kevés bort, vagy két kalán nádmézet, vagy egyéb mézet, önts melléje, és az almával együtt főzdmeg, és add-fel.

Töltött czipó.

A' Czipónak ki kell vájni a' bélt, és magát-is fépen meghámozván,
D tsinálly

tsinálly rátottát hat vagy hét tyukmonyhól, azt a' czipó belivel jól öfve kell vágni, azután egy tálba tévén, vagy három tyukmonyat kell reá ütni, abba nádmézet, vagy egyéb mézet, tengeri-ölöt, safrányt bővön belé, és azokkal megint jobban öfve kell verni, azután azzal kell a' czipót megtölteni, és egy-kisczipó hajjal tsináld-bé, hogy a' tötlek a' czipóból ki ne mennyen, azonban egy tsuporban végy fín-mézet, hogy jó édes legyen, mondolát, malofa-ölöt, fűgét, fahéjat, és ezekkel a' fűerekkel a' töltött czipót a' tsuporban egészen tedd-fel, és főzd-meg jól a' míg felforr; ha pedig nem akarod a' czipót megfőzni, tehát rántsd-meg vajban mind töltelékstől, és tsináld hidra, és úgy öntsd alája ezt a' lever: igen jó érték ha jól tsinálod.

Spanior lev.

V Agy hat almát meg kell hámozni, és négy darabra ketté-ketté hasogatván, úgy kell kereféül metézni, és ezeket vajban fűp pirossan rántsd-meg, ha megrántódik, fedd ki a' serpenyőből, és dugj

és dugj mondolát beléje, és fellyül tengeri-ölövel hintsd-meg, tölts vagy két kalán bort és egy kalán vizet hozzá, és tálban forrald-fel, egy kalán mézet-is tégy belé, borsot, safrányt: és ha jól megfő, add-fel.

Tseb Rántott.

A Z almát meghámozván hasítsd négy darabra, vedd ki a' völgyét, és rántsd meg vajban, mézben, azután törd-meg jól, és fűtán verd-átal egy tálba, ahoz tégy tyukmony fűrgáját, téjfelt és kevés mézet, úgy hogy fű igen fűrű, se igen híg ne legyen, ezeket jól öfve kevervén, más mázas tálba, kend-meg jól vajjal, és öntsd abba a' tálba, és mind tálafól tedd jó sebes fűenre, és süfd-meg, vas fedővel fellyül-is pirosítsd-meg, úgy hogy a' vas fedőre rakj jó sebes fűenet, és mikor megfő, s jól megpirosúl, trágyázd-meg nádmézzel és fahéjjal, és add-fel az a' fűtalra: a' kinek kell ehetik benne.

Bába fűnk.

A 'Szép kenyeret metéld apró lapos fűltre, rakd tálba, öntsd-meg lágy meleg

meleg édes tejjel, mikor vala mennyire megázik, űörd-le a' tejét, rakd litára a' feltet, hogy meg éivárokgyék, azután hat vagy hét tyukmonyat verj egy fazékba, vagy tálba, mézet belé, habard-meg, és a' feltet mártogasd belé, egyenként rakd serpenyőbe meleg vajban, és mikor egy rendet raktál, fellyül malosa élővel rakd-meg, megint feltet, megint malosa-élet, így rakd egynéhány renddel: e' meglévén, rántsd-meg, fordítsd-meg hogy mīd két felől megpirúlyon, add-fel, trágyázd-meg: jó étek a' ki kereti.

Paláta.

F Orrald-fel az édes tejet magánoson, és meghűlvén, egy tsuporba tizenhat tyukmonnak a' fejerit verd belé, más tsuporba a' fargáját 'sgyéb lükfőgre, egy ejtelni téj kell, és a' tyukmony fejerit jól megfodorván, öntsd a' hideg felforraltt téjbe, abba nádmézet, és rósa vizet, habard-meg jól, tedd tűzhöz, mind habard a' míg felforr, tsak távul, hogy meg ne kozmáfordgyék, töltsd a' tálba és megalufik,

alufik, fellyül hintsd-meg malosa élővel 's mondolával.

Írók lőv.

A' Halat főzd-meg sós erzetes vízben, azonban más tsuporban petrefelyé levelet gyökereitől kell főzni, és mikor megfő, egy fazékba végy bort, erzetet a' mennyi elég, ha vagyon czitrom levét belé, három vagy négy kalan tejet is, morfáltt kenyér belt, gyömbért, keretsen-dió virágot: és mikor felakarod adni, azon megfőtt Hal levét petrefelyem levéllel erced-fel, úgy a' mint tetlik íze, sodord a' levét míg felforr; a' Halat rakd tálba, és ezzel a' lével öntsd nyakon, és add-fel: jó étek, ha akaré egy-kis vaját is teheté belé.

Zólnai lőv.

A' Halat meghajazván, metéld-fel, főzd-meg egy-kevéssé, hadd álljon főben, és abból kimosván, tedd-fel olyan vízben, a' kiből jó bővön petrefelyé levelet vag' gyökeret főztél, de a' petrefelymet ne hozzáan hasogatád, hanem kerekdedé metéld, tsak azután írók vaját tégy bő-

vön belé, és egy-kis liszt-langotskát ránts belé, egy-kevés mézet-is kell a' levébe tenni, bors, gyömbér, add-fel. Ha pedig fa-olajjal főzöd, úgy-is jó.

Veres Béles

A' Melly veres-tengeri-ölő a' kertekben terem, fedd-meg, azonban végy egy serpenyőben rósa-vizet, és nádmézet, forrald-fel, és midőn fel forr, azt a' tengeri öölöt tedd belé, és mind addig főzd, míg jó sűrű lézen, de ne keverd, hogy a' öölő meg ne romollyon, abba bors, fahéj, gyömbér, fegfü, és mondolát aprón metélve, egy-kevés czitromot reá kell metélni, fahéjjal, nádmézzel jól trágyázd-meg, és a' bélesnek valót tértába tsináld belé, mint éintén egyéb vajas bélesbe, és tedd-bé a' kementzébe, süllön-meg, 's add-fel.

Körtvély Béles.

S Zépen megtisztítván a' körtvélyt, ke-rekdéden szép vékonyon metéld-fel, és vajban rántsd-meg, azonban malofa-ölöt és mōdolát forrally-fel más edény-bé, tsinálly tértát Bélesnek, a' mint éok-ták

ták tsinálni vajjal tyukmonnyal, és el-lapítván a' rántott körtvélyt, malofa-ölöt rakj a' tértára: fahéjjal, nádmézzel, fegfüvel trágyázd-meg, megint tértá-val tsináld-bé, megint körtvélyvel rakd-bé és fészámokkal, megint tértá, és mind így egynéhány verffel: legfellyül tsináld-bé tértával a' mint a' módgya, és a' kementzében süfd-meg, és add-fel.

Egres Béles.

A' Kertekbē termő megért édes egrest, tsak úgy zölden tisztogasd-meg, az-után végy annyi nádmézet, a' mennyit itélz elégnék, és Tortátához, avagy béleshez, törd-meg mint a' lisztet, händ belé az egrest, tölts rósa-vizet, a' mennyi egyfél tyukmony héjában férne, tedd eleven fénre, hadd főjjon annyira, hogy sűrű légyen, száfrányt, fegfüvet, fahéjat belé, főzd-meg jól; de ne keverd, hogy az egres egészen maradjon: és mikor a' leve mind elfő, tedd-ki, hadd hülljön-meg, és azután a' bélelt töltsd-meg véle, kemenczében süfd-meg, és add-fel.

vön belé, és egy-kis lizt-langotskát ránts belé, egy-kevés mézet-is kell a' levébe tenni; bors, gyömbér; add-fel. - Ha pedig fa-olajjal főzöd, úgy-is jó.

Veres Béles

A' Melly veres-tengeri-ölő a' kertekben terem, fedd-meg, azonban végy egy serpenyőben rósa-vizet, és nádmézet, forrald-fel, és midőn fel forr, azt a' tengeri öölöt redd belé, és mind addig főzd, míg jó sűrű léken, de ne keverd, hogy a' öölő meg ne romollyon, abba bors, fahéj, gyömbér, fegfü, és mondolát aprón metélve, egy-kevés czitromot reá kell metélni, fahéjjal, nádmézzel jól trágyázd-meg, és a' bélesnek valót réztába tsináld belé, mint fíntén egyéb vajas bélesbe, és redd-bé a' kementzébe, sülljön-meg, 's add-fel.

Körtvély Béles.

S Zépen megtriktirván a' körtvélyt, ke-rekdéden szép vékonyon metéld-fel, és vajban rántsd-meg, azonban malofa-ölöt és mōdolát forrally-fel más edény-bé, tsinálly tékát Bélesnek, a' mint fok-ták

ták tsinálni vajjal tyukmonnyal, és alapítván a' rántott körtvélyt, malofa-ölöt rakj a' téktára: fahéjjal, nádmézzel, fegfüvel trágyázd-meg, megint téktával tsináld-bé, megint körtvélyel rakd-bé és kerfámokkal, megint tékta, és mind így egynéhány verffel: legfellyül tsináld-bé téktával a' mint a' módgya, és a' kementzében süsd-meg, és add-fel.

Egres Béles.

A' Kertekbē termő megért édes egrest, tsak úgy zölden riftofasd-meg, azután végy annyi nádmézet, a' mennyit itélj elégnek, és Tortarához, avagy béleshez, törd-meg mint a' liztet, hānd belé az egrest, tölts rósa-vizet, a' mennyi egyfél tyukmony héjában férne, redd eleven fénre, hadd főjjön annyira, hogy sűrű légyen, safrānyt, fegfüvet, fahéjat belé, főzd-meg jól; de ne keverd, hogy az egres egészen maradgyon: és mikor a' leve mind elfő, redd-ki, hadd hülljön-meg, és azután a' béleit töltsd-meg véle, kemenczében súd-meg, és add-fel.

Kenyér Tortája.

EGy czipó kenyeret metélly-fel kotzka módon, szép aprón, és azután verj egy fazékba öt vagy hat tyukmonyat, azt jól meghábarván öntsd a' kotzka felre, keverd-meg igen jól, és azután egy jó éles serpenyőben rántsd-meg, és mikor megpirofsúl fordítsd-meg, hogy más felől-is meg piruljon: mikor megpirult jól, vedd-ki egét-é, és a' késsel hasítsd ketté, és azután mind a' két felét két-két újni darabonként jó hőzűkon metéld-el: azonban borban egy-keves mézet, téjfelt habarj-őve jól, tégy malofa-fölöt belé, és egynéhány füget, ketté hufogatván, mondolát-is; de elsőben a' mondolát forrald-meg vízben, hogy meg-hajalhasd, és ebbe a' bélbe rakd belé, a' fel-metelt rántott Tortátát forrald-fel, bors, safrány, gyömbér, és azután rakd tálba szép renddel, és a' lever öntsd-reá: jó étek. Ha pedig akarod, ugyan illyé forma Tortátát megkéfítvén és darabonként elmetelvén, önts édes tejet belé, bors, gyömbér, safrány, és egyéb

egyéb nem kell semmi: és mikor a' forrástól megáll, főzd-meg, és add-fel.

Bába Kenyér.

VÉgy egy fazékba, vagy egy tálba fél ejtelni téjfelt, melegítsd-meg gyengén, verj abba vagy hat tyukmonyat, safrányt bővön, élektört harmadfél tyukmonyat, nádmézet vagy egyéb mézet, hogy édes legyen, tengeri főlöt, főt fokás kerint; hogy se igen sós, se igen sótalán ne maradgyon: ezeket a' kerfámokat egybe sodorván, legyen kéken fejez liét, mint a' palatsintának való, de jó-sűrűtskén, és a' fenn mondott fereket keverd ebbe, fedd-bé, hadd kellyen-meg, azonban a' sütő kementzében tűz legyen, és midőn a' kementze meghevült, és a' téfza megkölt, végy egy ejteles mázas fazekat, tégy öt kalán vajjat belé, és a' más fazékból a' megkölt téfzát töltsd a' mázas fazékba; úgy arányozd, hogy a' fazék ne legyen igen teli, mert ki-fut, olly fazakat keres: és ezek így lévén, tedd-bé a' hév kementzébe mind fazekastól, és ott süsd-meg,

mikor telakarod adni, vedd-ki, és a' fazekat törd-el apronként, hogy egészen maradjon, mert másképen ki nem vehetni: trágyázd meg 's vidd-fel.

Rák Téjfellet.

A' Rákot fős vízben főzd-meg fokás érint, és tisztogasd-meg mint éijaltt rákot, azonban írós-vajat kimosván, fejér czipó béllal gyúrd-meg, akar egyéb vajjal, akar ézetsen-dió virágot, czitromot feltenként, annakutánna a' Ráknak héját főtt petrefelyem gyökérrel mosárban jól törd-meg, és vízzel kitán fürd-áttal, tégy téjfelt oétán belé, egy-kis bor etzetet, zöld petrefelyem levelet aprón megvagdalva: ezek együtt lévén, forrald-fel öket, és jó-melegen röltsd a' éijaltt Rákra, azzal-is forrald-fel öket, és add-fel: igen jó étek a' Magyaroknak.

Hal Téjfellet.

HA Pisztrangot, Rákot, Kövi-halat, Tsukát, Tyúkfiaat akaré így főzni: Ezeket a' Halakat, ha elevenek lésznek, etzetben kell megölni, és etzetes vízben-

ben-is kell megfőzni, hogy megkéküljön; de a' Rákot csak úgy fokás érint fős vízben kell főzni, és azután egészen megéijalni, mikor a' Hal megfő, vedd-ki a' tüztől, és a' levet így tsináld néki: Egy-kis fazékba tégy metéltt petrefelyem levelet, hadd főjjon jól, azonban más fazékba tégy jól téjfelt, egy-darab írós vajat, vagy egyéb vajat, egy kevés morfoltt czipó bét; ha frís citromod nints, citrom levet, egy-keves bort, és etzetet-is hogy favanyútska legyen, ézetsen-dió virágot, gyömbért: ezeket jól meghabarván, a' petrefelyem vízzel crezd-fel, öntsd reá a' táiban a' halra, vagy Rákrá, vagy Tyúkfira: de a' Tyúkot a' petrefelymes vízben-is megkell főzni, mivel-hogy nem fő-meg olyan könnyen mint a' Kövi hal, hasonlóképé a' Tyúkfiaat, vagy egyéb húst: a' Madarat megkell jól főzni, vagy Tehén hús levben, vagy Eerbéts hús levben, és mikor megabárlod, tégy petrefelyem gyökeret belé, és ezzel a' petrefelymes hús levével crezd-fel a' megmódott ézereket;

és mikor felakarod adni, a' megfőtt húst rakd egy tálba, és a' kéz levet megfodorván, 's mint a' káás levet felforraltván, öntsd a' húfra, és vidd az áztalra.

Rántott Riskása

A' Riskását megfőztogatván, téjben főzd-meg, és mikor fő, tégy malofa fölöt belé, nádmézet, vagy egyéb mézet, és keverd-el benne, ha megfő, egy tálta tálba rakd ki, tedd hidegre, hadd hűllyön jól-meg, és mikor meghül jó keményen, metéld-fel jó lapossan, mint két újnyinagy darabokra: azonbá négy vagy öt tyukmonyat üss egy tálba, és egy-kevése fejr liéttel jól keverd-meg, és a' Riskását darabonként mártsd belé abba, mint-egy kadotzba, és tálta vajban rántsd-meg, és renddel a' tálba rakván, nádmézzel fellyül trágyázd-meg, 's add-fel.

Olaf Kolbák.

T Sinálly téktát, mint éintén egyéb Laskának, azt lapítsd-el, azonban ránts tyukmonyat vajban, bors, száfrány belé, és mikor öregen megrántódik, vag-

dald.

dald-meg aprón, egy-kevése mézzel, és azt azután kend a' kinyújtott laskára, hajtogasd-öfve, metéld-el jó darabonként, és tyukmonyból 's liéttből tsináld kadotzra, mártogasd a' végeit, éelit, hogy ki ne homoylyék, és így rántsd-meg vajban, és a' levet így tsináld: tsinálly mézes bort a' éokás éerint, malofa-éölö, bors, gyömbér, száfrány, éegfü, mondola, egy kalán liét légyen benne: ez meglévén, tedd ebbe a' megrántott's elmetélt laskát, és egyézer felforraltván, add-fel.

Boros Szérdék.

V Egy téjfelt, abba bortsás három vagy négy tyukmonyat, mézet, bort, ezeket, fodoró fával jól megfodorván, tsak úgy hidegen, azután tüzhez tévén, jól forrald-meg, főzd-meg, hogy ki-ne fússon, és mind éüntelen habarni kell, mert megtúródzik: azután öztán egy czipót vajban ránts-meg és egy vagy két éeltet melléje; a' czipót halogasd-meg, hogy inkább megjárja a' vaj, és ezeket tálba tévén, öntsd reá a' levet: is: igen jó étek a' ki éereti.

D 7

Tyúk.

Tyukmóny Sufa.

ECzetet, bort, tyukmónyt, lisztet, borsot, gyömbért, ezeket habard-meg hidegen, azután a' tűznél főzd-meg, és tüntelen keverd, hogy meg ne tűródzék; és egynéhány tyukmónyat megfőzván, hántsd-meg, és vond nyársatkára, pirítsd-meg, rakd tálba, és a' Sufát öntsd reá, s add-fel.

Tejes Klödör.

TSinálly téktát mint a' Laskának, nyújtssd-el, azután vereshagymát aprítván vajban és mézben rántsd-meg, bors, gyömbér, sáfrány belé: azután a' téktát eldarabolván négy flegre, kalánnal tégy minden darabra, és mint a' piroskát ölve-hajtogatván, tyukmónnyal vagy kadottzal, kend-meg a' felit, hogy ki ne bomollyék, és azt jól megfőzd, jól megforrott édes tejben, ha akarék a' tejbe-is tehesz egy kevés borsot, gyömbért, sáfrányt, és jól megfőzván főzd-meg, és add-fel.

Hajtott Tejes éték.

LAskát tsinálly, és elnyújtván, tollu-
zárral,

zárral vagy a' kezeddél vajazd-meg jól, azután hajtogasd vagy takard egybe, és nagy darabonként elmetélvén, főzd-meg édes tejben, sáfrány, gyömbér, és add-fel.

Metéltt Étek.

TSinálly Laskát, azt képen kápozta módra aprítván, hánd forró vízbe, onnét hamar kivévén, midőn a' vize le-
ővarkodott, vefd forró (vízbe:) tejbe, mikor jól megfő, add-fel, vajazd-meg fellyül.

Sűrű Tejes éték.

AZ édes tejet, mikor immár felakar
forrani, vedd-ki a' tűztől; és vefsd tyukmónyat belé, tüntelē habarni kell: és mikor felforrott, add-fel lapos feltre, vajat reá.

Lábbogó Tejes éték.

Mikor az kiforr, egynéhány tyukmónyat verj egy fazékba vagy egy tálba, kalánnal rontsd-meg, és azután egy kalán forró tejet tégy belé, öntsd a' forró tejbe; azt nem kell habarni, hadd meheffen ölve, és azután lapos felt.

Éltre add-fel, a' tyukmonyat fellyül rakd a' Éltre, vaját reá.

Vagdaltt Étek.

Léltbe verj tyukmonyat, és azt a' vágó késsélegen szépen vagdald-meg, azután erefd forró tejbe, főzd-meg jól, sőt belé, és vaját reá, s add-fel.

Túrós Étek.

Ha alutt tejed vagy on, fedd-le róla a' téjfelt egy-kis tsuporba, a' Érdéket oétán forrald-fel, és mikor öfvefut, Érd-le egy Éita fenekére, hadd Éivárokodgyék-le a' favója: azután hánd a' tejbe; egy vagy két tyukmonyat üfs közibe, és metéltt kaporral jól törd öfve, erefd-fel egy-kis meleg vízzel, forrald-fel, és lapos Éltre add-fel, vaját reá.

Tálban főtt tejes Étek.

EDes tejet, akar téjfelt tégy egy fazékba, abba tyukmonyat, lített, rósa-vízet, sőt, mézet, jól meghabarván töltsd tálba, és a' fenekén főzd-meg, fellyül (ha leé) nádmézzel, apró Éölövel trágyázd-meg: a' tálát tedd három követskére, és úgy Éenet alája.

Borza

Borza Káfa.

KÉt vagy három Borza-fa virágot tégy a' tejbe, és felforraltván Éitán Éörd-meg, és a' fazakat megmosván, töltsd vízzé a' fazékba; de egy-kevelet végy-ki benne más tsuporba, hadd hüllön-meg, és mikor a' tsuporban valamennyire meghült, verj tyukmonyat, lített belé, és jól meghabarván, öntsd a' több téjhez, ki a' tüznél forr, és mindjárt vedd-ki a' tüztől távol, mert megtúródzik, és csak akkor főzd-meg, mikor fel akarod adni.

Vereshagymát főzni.

A' Vereshagymát megtisztítván, rakd egy fazékba, főzd-meg, mikor valamennyire megfőtt, hogy kiment a' mérge, rakd a' Éitára, és mikor megÉivárokodik, tedd fazékba, vagy egy lábasba, tölts kövér tehén hús lever, vagdally petreselyem levelet belé, bors, gyömbér, Éeretsé-dió virágot: azután egy-kis írósvagy egyéb vajban rántsd-meg, egy-keves lített önts reá; de Böjtben nem kell tehén hús lév, hanem vaj, vagy olaj.

Olaj

Olasz Káposzta.

AZ új Káposztát csak darabonként hasogasd-fel, és fűp tiétra vízben főzd-megfőval együtt, azután hogy megfőtt, rakd-ki egy mázas tálba, és jól vajazd-meg; vagy Böjt nap fa-olajozd-meg, és fellyül megborcsolván, csak úgy lév nélkül más tállal fedd-bé, hadd párollyék magában, és add fel.

Laboda Paréj.

A' Labodát fűp levelenként fedd, rakd egy fazékba, főzd-meg, és a' levét lezűrven vagdald-meg, édes téjjel creéd-fel, főzd-meg, rántsd-meg a' tyukmonyat, mikor feladod tedd reá, fellyül vajazd-meg.

Hüvelyes Borsó.

Tisztogasd-meg, főzd-meg vízben, főban, azután öntsd-ki a' tálba, fürd-ki a' levét, vajazd-meg jól, és más tállal fedd-bé; akár fa-olajjal Böjt nap.

Murok Téjjel.

Főzd-meg a' Murkot vízben, főban, és mikor megfő fürd-le a' levét, creéd-fel forrott téjjel, add-fel; de egy-
ker

fer fel kell forrni, kevés reéltt kenyérel süritsd-meg a' levét.

Alma Kása.

HÁmozd-meg az almát, mosd-meg vízben, metéld-le a' torfájáról, tedd-fel egy fazékba borral, vajjal, és mikor felakarod adni, mézeld-meg; de megkell jól törni; mikor megfő, úgy add-fel, ha kell, fellyül is vajazd-meg, nádmézzel trágyázd-meg, és add-fel.

Tök Téjjel.

HÁmozd-meg a' Tököt, metéld fűpen aprón, főzd-meg tiétra vízben, fürd-le a' levét, mikor megfő verd-által valami rostán, azután forraltt téjjel creéd-fel, verd-egybe kalánnal, főzd-meg, ránts fellyül tyukmony rántottat; mert azzal jó: add-fel.

Boros Kenyér.

SZelly laposan fűp fejér kenyeret, mint egy újod temérdekflegre, azt jó édes borban áztasd-meg, azután rántsd-meg vajban, rakd tálba; trágyázd-meg nádmézzel, gyömbérrel.

Tyukmony lév.

TYukmonyat verj fazékba, bors, fáfrány, gyömbér, habard jól meg; erezd-fel jó-forró vízben, vajat belé, éretszen-dió virágot, és feltre add-fel.

Német Rántott.

MElegíts vajat, hogy ugyā forró legyen, egy porfolóba törj tyukmonyat, és egyenként hánd a' forró vajba, kettőt; hármát, a' mennyire akaré; de meg ne keverd, hogy egészen maradjon, és táksítól tedd ézenre, fellyül főzd-meg; ha megfő trágyázd-meg gyömbérrel, borssal: ha akaré, fahajat is törve, nádmézet-is teheté rá; de ezek nélkül is elég jó ez.

Ser Leves.

A'Sert forrald-fel, és egy tsuporba verj egy vagy két tyukmonyat, azt hideg Serrel verd-öze jól, ezután a' meleg Serrel erezd-fel, főzd-meg, és kotzka feltre add-fel: azonban kotzka feltet vajban megrántván, azt fellyül hintsd rá, ha akarod, a' tyukmony helyett tégy téjfelt belé, ha a' Ser igen eczetes, vizzel temperáld-meg.

*Bors**Boros Leves.*

BORT mézzel forrald-fel, abba bors, gyömbér, fáfrány, malofa fölöt, sügét, és lapos feltre add-fel: fellyül ránts tyukmony rátottát, és add-fel, mondat-is tégy belé, és jobb lézen.

Rák Töltve.

FÖZD-meg a' Rákot, és a' húsát títítsd-meg, vagdald-meg petresélyem levéllel, majoránnával együtt, kenyérbéllel, bors, gyömbér, fáfránnyal, egy vagy két tyukmonyat-is törj-belé, és rántsd-meg vajban, mézben, és a' Rák hajat töltsd-meg véle, és két Rákot tégy egybe, egyiknek a' fejét ide, másikat tova egybe kell dugni, és úgy rakd a' fazékba tsak lév nélkül, és tsináld-bé, és magában hadd párlódgyék-meg.

Lapos Tékta.

VÉGY két vagy három tyukmonyat, vizet, sót, gyűrj tértát, és lép vékonyon terítsd-el, metéld-el tsak úgy laposán négy-négy égre, mint a' négy újod, és hánd forró vízbe, forrald fel, fedd-ki a' vízből, rakd rába, és közben-

köz-

közben hintsd-meg rezelett kenyér bél-
lel, és vajazd-meg, azután fellyül-is ha-
sonlóképen, és add-fel.

Ostya Béles.

A' Szilvát megkell jól főzni, hánd-ki
a' magvát, vagdald-meg jól, és vaj-
ban mézben rántsd-meg, fegfüvet, bor-
sot belé: azután rakd-fel Ostya közzé,
és kadottzal tsináld-bé, a' felit behajto-
gatván, azután vajbā rántsd-meg, addfel.

Alma Béles

Mint fíntén az Ostya Bélest, úgy
kell azt-is tsinálni, tsak-hogy en-
nek réztát tsinálly, és abba kell rakni
malosá-fölöt-is, módolát-is teheté belé,
és a' felit hajtogasd egybe, és vajban
rántsd-meg. (a' mint fellyebb vagyon.)

Alma Fánk.

TSinálly kadorzor tyukmonyból,
líztből, és egy-kis bort-is erézheté
belé, az Almát metéld lapossan, mártog-
gásd belé, és vajban rántsd-meg, mikor
feladod, trágázd-meg nádmézzel, add-
fel, ha levet akaré néki tsinálni, gyöm-
béres levet tsinálhaté, és az Almát hídra
add-fel.

Pila

Pila.

A' Riskását tedd-fel vízben, fon-
nyázd-meg, míg kifakadoz, és mi-
kor majd megfo, malosá-fölöt-is egy-ke-
veset, meleg vízben fonnyázz-meg, az-
után tégy egy serpenyöbe vaját, mézet,
és a' Riskását rakd abba a' malosá-fölö-
vel együtt; de jól ki-kell a' levét fürni,
és rántsd-meg, hameg rántódik add-fel,
fellyül trágázd-meg fahajjal és nád-
mézzel.

Tolyó Fánk.

Végy egy tálba igen lép fejez líztet,
abba tyukmonyinak tsak a' fargáját
verd belé, a' mennyire akaré fánkot tsin-
álni, azt a' kalánnal igen jól törd-özve:
ez meglévén mosd-meg fépen a' kezé-
det, és egy-darabotska vaját a' tálba té-
vén, a' kezéddel igen jól sokáig gyúrd-
meg, főzd-meg, és ha annak való for-
mád vagyon, abba töltsd-belé, és egy
serpenyöben forró vajba lödd belé, meg-
int töltsd-meg a' formát, megint lödd
belé: és midőn megrántódik vedd-ki a'
serpenyöből, rakd tálba, és egyenként
a' téz-

a' tőktár, mellyet a'nak tsináltál lövőgeid belé, és a' tálban fellyül nádmézzel trágyázd-meg. Ennek pedig a' formája olyan mint a' vízipuska, tsak-hogy nagy lyuka van a' végén, rézből való metézt tsillag, és azon löjje által a' Tolyó-fával: gyenge fánk, gyenge eledel, ha megtudod készíteni.

Tejes Borsó.

A' Borsót meghajalván, főzd-meg, és Tejfel vagy Tejfellet erefd-fel, egy maroknyi lisztet-is belé: és mikor fel akarod adni, kotzka módon kenyeret metélvén, rántsd-meg mézben, vajban, és a' tálban fellyül hintsd reá, és vidd az asztalra. Ha pedig Orzával vagy Sódorral főzted, vagy Szalonnával, jobb lesz; de Szalonnáat pergelly reá, és add-fel.

Árpa Kása.

AZ Árpa-kását igen képen megmosván, édes tejben, mint fentén az egyéb Kását főzd-meg, add-fel, vajazd-meg.

Palatsinta.

VÉgy vagy hét vagy nyóltz tyukmonyat, vagy vizet, hogy jobb lehessen

hessen, azt egy fazékba verd belé, és törd-meg egy kalánnal, főzd-meg, azután tölts édes tejet belé, azt-is jól megfodorván, kép tizta lisztet tégy belé, és tsinálly olyan Pástétomot mint az Oftyának való, tsak egy-kitsinnel keményebben: azonban legyen egy porfolóban meleg vaj; és egy kalán benne, a' serpenyőt megmelegítvén, tölts egy kalán vaját belé, forgasd-el benne, hogy a' fenéke megsirofúlljon, és mindgyárt tölts vizé a' vaját, és mind a' Pástétommal együtt töltsd egy kalánnal a' serpenyőbe, azt hajtogasd-el, hogy a' serpenyő fenékén mind elfollyon, és süsd-meg a' fénen, és mindenkor egy-egy kitsiny vaját tölts a' Palatsintára, hogy síróssabb legyen; midőn megpirúl, ha sükség lesz, forgasd-még, és jó melegen add-fel.

Difilber.

EGy serpenyőbe vagy porfolóba tégy vizet, és mikor forr, tyukmonyat üts belé, hogy egészen maradgyon, egy-néhányat, ötöt, hatot, vagy ha többet-is, és mikor a' tyukmony megfőtt benne,

E

fedd.

fedd-ki egyenként, rakd tálba egynéhány feltetskére, főzd, vajazd 's borítsd meg: igen jó rázott ez-is és könnyű kéníteni: add-fel az asztalra.

Körtvély Fánk.

VÉgy édes tejet egy fazékba, törd egynéhány tyukmonynak a' fárgáját; a' fejerit tartsd egyéb fűklégedre, úgy-hogy, a' mennyi tej, annyi tyukmony fárgája; abba tégy lisztet, igen jól keverd-el, és egy kalánka élesztőt-is tégy belé, jó fűrűn kell hadni: azonban ruhával fedd-bé a' fazekat, tedd meleg helyre, hadd kellyen-meg, midőn megkél, darabonként hánd forró vajba, és mikor megsül, egy-kis fálkával fedd-ki, mind úgy tselekedgyél, és igen szépen felpuffad és gyenge lesz, a' tálban nádmézzel trágyázd-meg; ha az nincs, egyéb mézzel hintsd-meg, vidd az asztalra. Némellyek a' tyukmonynak a' fejerit-is belé verik: de nem lehet olyan poronyó, mint mikor csak a' fárgájával tsinállyák: lássad te a' mint éreted.

Piros

Piroska.

VÉgy igen szép jó túrót, abba törj egynéhány nyers tyukmonyat, és a' kalánnal jól törd-meg, ha egy-kevése metélt kaprot téf belé, ha nem-is, jó a' felöl; azonban tsinálly téfát, azt nyújtsd-el, és darabonként metéld-el, a' kalánnal mindenre tégy egy-egy darabotskát, hajtogasd össze, és ha vagyon, retzés rézzel vagy fával körül metéld-el, hánd forró vízbe, forrald-fel, fedd-ki abból, add-fel, fellyül vajazd-meg, és ha rezelett kenyér béllal meghinted, lássad.

Süveg Fánk.

TSinálly téfát két vagy három tyukmonnyal, lisztel, azt el-lapítván, igé igen szépen, vékonyon kápozta módra aprítsd-meg, tedd egy nagy tálba vagy medentzébe, és önts forró vizet rá, fedd-bé egy-kevésség, onnat kivén, rakd kútára, hogy a' vize lezivároggyék, és serpenyőben vajban egészen rántsd-meg, és csak úgy egészen Süveg formára maradván add-fel: ha kívántatik, megfordíthatod, hogy jobban meg-

E z

ran.

rántódgyék , és úgy egészen vidd az aétalra.

Dió Béles.

Tsinálly téztát tyukmonnyal mint a' Laskának, lapítsd-el fépen, azonban törj Diót, megtréogatván ugyan felesen, igen fépen rörd meg a' mosárba, onnat kivévén, mézben, vajban rántsd-meg, es fépen rakd a' éitára, Béles formára hajtogasd egybe , és a' kementzében süsd-meg , ha meg vajazod kívül belől, lássad, annál jobb izü lesz.

Szilvás Béles.

Törd-meg a' Szilvát, azonban a' magvát kihányván , vagdald-meg szép aprón, abba bors, gyömbér, fegfü: tsinálly téztát mint a' Laskának, terítsd-el kerekdeden, mint a' tenyered, a' Szilvát rakd fellyül , más téztával fedd-bé , és fond-bé körül, hogy ki ne bomollyék, akar tzifrázd-meg, és mártsd kadotzba , tsinálly egynéhányat illyent , vajban rántsd-meg, és add-fel.

Rák Sajt.

JO felesen főzz Rákot vízben sóban, és
mikor

mikor féligre megfőne, vedd-ki, éizald-meg, rakd mosárba, és rörd-meg erősen, azután önts édes tejet belé, és egynéhány nyers tyukmonnyat-is, ahoképeft a' mennyi a' Rák, keverd-meg jól, és éitán éüzd-meg ; a' míg azt kévited: egy fazekatskában légyen forró víz a' tűznél, és a' megéürtt Rákot töltsd abba , és fépen öze-mégyen , onnat fedd-ki rostás kalánnal egy éitára, nádmézzel , fahajjal rakd-meg jól, apró-éölöt-is hints közibe , sózd-meg, és kösd egy tiéta ruhába , nyomtasd-meg erősen , hogy a' leve jól ki mennyen , és midön meghül , a' ruhából fejtse-d-ki, és vagdald-meg heféúkon mint a' kér újjod , pirítsd-meg a' rostélyon ; azonban a' míg sü, illyen levét tsinálly néki : Bort, mézet régy egy tsuporba, jól fodord-meg, láfrány, bors, gyömbér belé, tengeri-éölöt-is, és selforralván, az elmetéltt Rák fajtót rakd belé, és egyézer forald-fel, melegen add-fel.

Rántott Rák.

A' Rákot éokás éerint főzd-meg jól, sóban vízben , onnat kivévén,
E 3 mint

mint a' éjjaltt Rákot úgy tisztítsd-meg, lábait, farkát, derekát, keverd tyukmonyba és lisztbe, és forró vajban rántsd-meg.

Rák Tésztével.

A' Rákot ékokás érint főzd és tisztogasd-meg, a' mint fellyebb módám, azután rakd egy tsuporba, tégy tésztét belé, egynéhány tárkony levelet, abba sáfrányt, és savát megadván, forrald-fel, és két három feltre add-fel.

Német Tejes éték.

Tsinálly tésztát mint a' Laskának tyukmonnyal lisztel, a' nyújtófával az aétalon épen nyújtssd-el, és darabonként négy kezeletesen metéld-el, vajban rántsd-meg: azonban a' tűznél forró tej legyen, azt megsáfrányozván, a' rántott tésztát ereszde-belé, és midőn egy-kevesse megsűrűdik, add-fel, fellyül vajazz-meg.

Tésztés Túrót.

Vegy igen szép lány Túrót, kit ma vagy tegnap tsináltak, morfald egy fazékba, metélly bővön gyenge kaprot belé, öt vagy hat nyers tyukmony

nyat

nyat újs belé, és kalánnal törd-özeve, ez meglévén, tölts tésztát Tésztét bővön réá; femmi viz nem kell belé, tedd a' ékre, mind éüntelen keverd, míg fel akarod adni, és mikor aránzd, hogy megfőtt a' ékenen, tsak felt nélkül add-fel.

Mondola Sása.

A' Mondolat forró vízbe hányván hajald-meg igen épen, mosárban törd-meg, borban aztatott kenyér béllal együtt: jazonban más edénybe törj fokhagymát, és eczettel borral éüird a' megtörött mondolára, egy-keves mézzel megédesítvén: forrald-fel, sült alá add-fel; ha fő kívántatik, főzd-meg, és vidd az aétalra.

Daru Sása.

A' Mondolat mind hajástól törd-meg mosárban, azonban mézes borban áztass cipó bét, vagy kenyeret, és abból valamennyire kifatsarván törd közibe egy kalán mézzel, és egy kalán vajjal, és rósa-vízzel együtt verd által a' éitán, abba tengeri-éölő: és felforralván sült alá hídra add-fel.

Fűkötös Fánk.

Tsinálly kadotzot néki, mint az Alma fánknek, azután egy tizta tsupornak a' fenekét lyukaírd-meg, mint egy borsó fém, tizta meleg vaj legyen a' tűznél serpenyőben: azután töltsd a' lyukas fenekű fazékba a' kadotzot, a' mennyit meg-akarj rántani, tsorgafs a' vajba a' tsuporból, annyit hogy egészen vehesd-ki, mikor sütöd szép fodor léfén, mikor arányzod hogy megsült, vedd-ki rostás kalánnal, és nádmézeld-meg fellyül, és add-fel.

Töltséres Fánk.

EDes téjbe verj bővön tyukmony-féjerit, lisztet, mézet hogy édeske legyen, keverd-meg igen jól, olly sűrű legyen mint egyéb kadotz kokott lenni, hogy a' töltsér zárán által meheszen, fő belé: legyen forró vaj a' tűznél a' serpenyőben, és valami öregetske töltsért tölts-meg, és hotsásd a' forró vajba; midőn megsült, fedd-ki, rakd rába, fellyül nádmézzel trágyázd-meg, és vidd-fel.

Ba-

Baratzk Fánk.

AZ igen szép hafadó Baratzkot hámozd-meg fépen, a' magvát kivetvén, kadotzot tsinálván tyukmonyból, lisztből, savát-is megadván, mártsd-belé a' meghámozott Baratzkot, rántsd-meg szép sírofon, jó melegen add-fel, fáfrányozd-meg, faragj nádmézet reá, vidd az áztalra.

Birs-alma Pástétom.

Előzőr tsinálly egy szép kis házatskát fáfrányos Tétrából, a' mint szokás, azonbā egynéhány Rismát hánny a' tűzbe, és midőn a' haja megkezd pergelődni, fedd-ki, hánd hideg vízbe, és a' hajától fépen meg-tisztogasd, fellyül lyukaírd-meg, a' magvát mind fedd-ki, és tsak úgy egészen rakd belé a' Pástétomba: abba vajat, mézet, kevés éekfüvet, tsináld-bé, és a' kementzében süsd-meg, és melegen add-fel.

Körtvély Pástétom.

AZ almát vagy körtvélyt tedd egy fazékba, és vízben forrald-fel egyszer jól, vedd-ki, tisztítsd-meg a' hajától,

E 5

és tsak

és csak úgy egészen tedd más fazékba, tölts veres bort reá, nádmézet, vagy egyéb mézet, és fa-héjjal, fekfűvel ípkeld-meg: ezek így lévén, főzd-meg jól, és tésztából Pástétomot tsinálván, rakd belé, tsináld-bé felyül, és a' kementzében süsd-meg, 's add-fel.

Tyukmony Sajt.

EDes téjbe verj tyukmonyat, habard-meg erősen, sózd-meg, nádmézet, apró fölöt vés belé, tedd fénre, kevergesd sodró-fával, mind addig a' míg meg-sűrűdik, túródzik; azt okán fedd-ki, kösd egy ruhába, nyomtasd-meg fellyül, hogy a' savója kimennyen: az olyan legyen mint egy kis sajtotka, azt vedd-ki a' ruhából, metéld-el mint a' két újod, fűp pirosan pirítsd-meg a' rostélyon, tsinálly olyan Tűjfeles levet neki, és tálba rakván, öntsd-meg a' Tűjfellet.

Szilvás Czipó.

MÖsd-meg az aszú Szilvát 's főzd-meg, a' magvát kihányván vágd-meg jól a' vágó késsel, abba fekfű, gyömbér: azonban feldelly czipót igen fűp lapo-

laposan, vékonyon feltenként, akar kenyeret, és a' Szilva tötelékjét kend reá, azon fellyül egy feltet, megint töteléket: ez így lévén egynéhány renddel, a' két végét tőzvekd-bé, hogy ki ne bomollyék, és kadotzba mártogatván, vajban rántsd-meg igen jól, onnat kifedvén, metéld-el kerék-tül, laposan, hófűkon, mint két újnyira, és tálba rakván, nádmézzel trágázd-meg, vidd az aszálra. Ez majd olyan mint az Ostya béles, kevés különfég vagyon benne.

Alma Kása.

SZépen meghámozvan az Almát, metéld-el darabonként, és tsuporban feltéven, vízzel és egy-keves vajjal főzd-meg jól: azután verj három vagy négy tyukmonyat belé, és igen jól törd-meg a' kalánnal, hogy darabos ne legyen, egy-fél kalán törött fa-hajat, egy kalán nádmézet vagy egyéb mézet belé, hogy jóédes legyen, egy-keves rófa-vizet-is a' fagáért: és ezeket jól megtörvén, azonban haezüst tálad nints, egy mázas tálát vajjal megkenvén, tedd abba az Alma-

kását, és mind alól fellyül fenet kell reá rakni: és midőn ott fépen megpirúl, a' fedőjét lerévén, fellyül nádmézzel trágázd-meg, és vidd az áztalra.

Ha pedig másképen akarod az Almakását főzni, lásd-meg *fol. 79.*

Tálban főtt Semlye-kása.

VÉgy egy marok Semlye-kását, édes tejben főzd-meg keményen, jó öreg: azután a' fazékból kivévén, tedd egymázas tserép tálba, arra írósvaját, egynéhány tyukmonyat, úgy-annyira, hogy meghígúlyon töle, arra nádméz-et vagy egyéb mézet, rósa-vizet, úgy-hogy édesléget 's jó éagot-is adgyon néki: ezek együtt lévén, tsak úgy hűdegen igen jól meg-kell törni a' kalánnal, mind addig a' míg felpuffad jól: azonban egy mázas tálal vajjal meg-kell kenni jól, es abba rakván, tedd-bé a' meleg kementzébe, hadd sülljön-meg; és mikor megpirúl, vedd-ki, nádmézzel trágázd-meg, 's vidd-fel.

Mondola Klödör.

VÉgy fél marok Mondolát, azt hánd

forró

forró vízbe, onnét kivévén, vond-le fépen a' haját, és megtrárogatván, mosárban törd-meg, néha-néha egy tsep rósa-vizet tseppents belé, hogy olaja ne erekedgyék, jól megtörvén, tedd egy tálba, ahhoz nádmézet, rósa-vizet, azonban fejer czipó belet áztass édes tejben, azt kivévén, jól fatsard-ki belöle a' tejet, tedd a' mondolához, üss vagy három tyukmonyat-is belé: ezeket jól törd egybe, hogy egy-kevéssé keményetske legyen, és a' tűznél egy mázas tsuporban forrjon édes tej, és kalánnal hánd abba: midőn megfő, rakd tálba, és a' levét öntsd reá; de arra vigyázz, hogy nem kell igen sokáig főzni: és tejbe-is nádmézet, és egy tsep rósa vizet botsáss, hogy édes és jó éagú legyen.

Túrós Béles.

AZ alutt Tejet tedd a' tűzhöz, hadd mennyen egybe, azután fürd egy éitára, és a' kezedd a' favóját jól nyomogasd-ki, rakd egy tálba, és metélly egy-kevés gyenge kaprot belé, jól gyúrd egybe; azonban tsinálly téztát néki,

E 7

viz

vizzel, egy-kevés elejtővel: azt fűp aprón, mint egy kisdéd tányér, elnyújtván, rakd rá a' Kapros Túrót, és más tésztával fedd-bé, tedd bé a' kementzébe egyenként; onnat kivén, melegen mártogasd forró vízbe, rakd tálba, és jól vajazd-meg, a' többi hasonlóképen, és vidd az asztalra jó melegen.

Víz Leves.

TÉgy egy tsuporba tista vizet a' tűzhöz, sőt belé, azonban egy tálba felly kenyér feltet, a' mennyire akartod, azt öntsd-meg a' forró vizzel, éppen teli, más tálal fedd-bé: azonban egy lábasban pergelly metéltt vereshagymát vajba, és midőn a' kenyér jól megázott, a' vizet fűrd-le róla, és felyül a' vajas hagymát rá rakván vidd az asztalra.

Domika.

EGy tálba felly kenyeret vékonyon feltenként egy renddel, azt mindigárt túrózd-meg, még-is más rend feltet, megint túróz közben, és mindig a' míg a' tál megtelik: azonban légyen egy fazékban tista forró víz, abbóló, és az-

zal öntsd-meg a' tálba a' Domikát, jómelegen, más tálal fedd-bé; ha elűz a' vizet, megint tölts rá: ez meg lévén, ha sok víz marad rajta, fűrd-le, fellyül vajazd-meg: Ha pedig Kalátsból tsinál Domikát, annál jobbold.

Pép.

VÉgy egy tálba igen fűp Túrót, arra önts fűáltt lisztet, és a' kezddel jól morföld-el a' lisztel együtt, tedd fazékba meleg vizzel, és főzd-meg jól, sőt belé, korszka feltre add-fel: fellyül ha megvajazod, lássad, annál jobbold.

Lyukas Kása.

FÖzd-meg a' Köles-kását vízben, főban, fűkás fűrint, és mikor megfűrt, add-fel a' tálban, és a' tál karéjára mind körül tsinál-d-ki, és hideg édes tejet önts a' közepire: vidd-fel.

Palástos Riskása.

EGy marok Riskását tégy édes téjbé, főzd-meg igen jól, (csak légyen bővön a' téj be) és add-fel a' tálban, tedd-ki hadd hűlyön-meg: nádmézzel trágázd.

gyázd-meg; ha gyömbérrel-is, lássad, és ezüst kalánnal egyél benne: igen szép, és gyenge éték. *Köles Kása.*

A' Köles kását mozd-meg tükta vizbē, és tedd-fel a' tüzhöz, akár vízzel, akár édes téjjel; és hogy megfő, egy-ke-vés fűtáltt lizttel törd-fel: ezután add-fel, vajazd-meg.

Zab Kása.

A' Zab kását hasonlóképen tedd-fel, akár vízzel, akár téjjel, főzd-meg, törd-meg, és add-fel, vajazd-meg. De legjobb ha téjjel főzöd. A' Zab kását pedig úgy tsinállyák: Egy nagy üstbe tész-nek két vagy három veka Zabot, az üst-hözképest, és ott megfőzik, a' míg a' tokja le-kezd koppadni, azután megfá-rafztják a' kementzében, és úgy törík-meg a' Kása-töröben; mert másképen nem koppad-le a' héja a' béliről: igen jó kása, a' ki étereti, és éterit teheti, legfoképen ha eltudgyák kéféiteni.

Édes Tēj.

Pírtott kenyeret apríts egy tálba, a-
kar pedig Kalátsot, és hideg édes te-
jet

jet önts reá, vidd az aétalra: leg-jobb pedig özzel a' téj, és télben, mert akkor sűrűbb. A' Bial téj annál-is jobb és sűrűbb, a' kinek olyan fejő marhája van.

Azonban ezek-is jók.

Sós Tēj. Tējfel. Irós-vaj, fellyül nád-méz. Bot Sajt. Jungáta. Édes Orda. Sós Orda. Sajt. Túró. Uj édes Sajt édes téjjel. Tēj hidegen.

Ezekkel hol egyet, hol mást, az aétal-ra felvihetni; a' ki étereti ehetik benne.

Ordás Leves.

A' Szép Ordát tedd-fel vizbē, metélly egy-ke-vés gyenge kaprot belé, igen aprón, és főzd-meg igen jól; és egy tálba lapos feltet metélvén, öntsd reá az Ordás levet, és vidd-fel.

Káposzta Vajjal.

MEtéld-meg szépen aprón a' Káposztát, főzd-meg jól, és annak idejében morfally valami jó Túrót belé, és vagy két kalán vajat-is, főzd-meg jól: egy-ke-vés bort-is botsás belé, jobb ízű lesz, és add-fel. Ha pedig Túró nints, tsak vajjal-is jó, vidd az aétalra.

Bálmás

Bálmos.

SZép lány édes Sajtort tégy egy mázas
slábasba, két kalán édes tejet mellé,
azt a' tűznél fokáig főzzed, mivel igen
fok fővést vár ez, és magától elég firja
erekszik, azonban mikor megfőtt, egy
vagy két kalán lisztrel törd-fel igen jól,
és megint tedd a' tűzhöz, ropogtasd meg,
és add-fel az aétalra.

Zuppon.

Egy tsuporba hasogass petrefelyem
gyökeret, azt vízben egy kalánka
ros vagy egyéb vajjal főzd-meg: azon-
ban vagdally kenyérbelet, két vagy há-
rom tyukmonnyal, és erekd-fel a meg-
főtt petrefelyemmel, abba bors, gyöm-
bér, keretsen-dió virág, főzd-meg, és jó-
sűrűn add-fel: igen jó éték, főképen be-
teg embernek.

Bodza Fánk.

A' Bodza-fának a' virágát, mikor gyē-
ge, szakasd-le, lép tsokroson, mind
Éarástól: azonban egy tálba verj két
vagy három tyukmonyat, és mártogasd
abba,

abba; azután öntsd-meg lisztrel, és vaj-
ban rántsd-meg, vidd az aétalra.

Sállya Fánk.

Szedgy szép zöld Sállya levelet, mosd-
meg vízben, egy tálba két vagy há-
rom tyukmonyat kell verni, és mártó-
gasd abba a' Éaránál fogva, és fejér
lisztrel meghintvén, vajban
rántsd-meg.

NEGVEDIK RESZE.

Böjti Eledelek.

Káposztát Ikrával.



Sós Káposztát elsőben
meg-kell főzni mint egy
félíg, és az Ikrát-is elsőben
foányasd-meg, azután min-
denikről a' levét zürd-le; de a' Káposzta
levet tedd jó helyre: azután az Ikrát mor-
fold-meg, és a' Káposztával elegyítsd-
őke, borsfold-meg, safrányozd-meg,
és a' káposzta lével, melyet lezürtel,
erekd-fel.

Alma Lév.

EGynéhány, két vagy három öreg almát meghámozván, vond nyáriarskára, süfd-meg, és mikor megpirúl, vond-le, és egy serpenyőben mézben rántsd-meg, egy tyukmornyí borral együtt, onnét rakd tálba, tölts mézes bort, az-al együtt mellyben meg-rántottad, hogy félig el-lepje az almát: azonban az almát rakd-meg mondolával, spékeld-meg, és fekgfüvel hintezd-meg, ezen tálban ugyan forrald-fel igen jól: azonban feitenként piríts kenyeret, hozzékön metélvén, rakd a' tál fölére, és azon kenyeret fekgfüvel meghintezvén, vidd-az a'ztalra.

Mondola Peretz.

A' Mondolat meg-kell héjjalni, és fépen megtörni mosárban, nádmézet is hozzá, olly aprón kell törni mint a' liszt: ha egy font a' Mondola, fél font nádméz kell hozzája, és mikor a' Mondola tört, rósa vízzel kell öntözni: ez meglévén, tedd egy Tepsi-be, (az pedig réz legyen:) vagy réz tálba, és egy-ke-

véssé

véssé a' fénen jól megmelegítvén, jól öőve kell verni, mint féntén a' Tolyófánknak a' téfétáját, hogy olly kemény legyen: addig gyúrd a' kezdeddel, hogy a' nedvessége jól kimegyen; azután egy-kis keményetövel, hogy inkább el ne morfálódgyék, azután nyújtsd-el: annakutánna akar Martzapántot, akar Mondola peretzet tsinálhatk belöle, és gyenge meleg kementzébe tévén, két papiros közt, hadd keményedgyék-meg, onnét kivévén, add-fel.

Köldüs Lév.

MEgfőzvén a' Halat kápozta lévben, vereshagymát jó bővön apríts, olajban rántsd-meg, egy-kevéslisztet hánny belé, és a' Hal levével erekd-fel, bors, gyömbér, sáfrány belé, és lapos féltre add-fel: Ez főképen Tsíkhöz, és Menyhalhoz illik.

Ég Lév.

HAgymát, almát, aprón meg-kell vágni, és a' nyers Halnak a' héját leborotválván, tedd a' vagdalthoz, tsak nyersen, és ezeket mind addig kell főzni:

ni:

ni, míg mind elfő, és a' fűtán ezeket által-
vervén, töltsd a' nyers halra, és főzd-
meg; bors, gyömbér, sáfrány belé: rakd-
ki a' tálba, öntsd reá a' levet, és meg-
alufik, mint a' hideg éték.

Sák-Vágonnal.

A' Sós-káposztát, vagy aprón, vagy le-
velenként feltéven, mikor immár
megfőtt, a' Tsíkot káposzta lévben öld-
meg, és azt úgy kell a' káposzta közzé
rakni, a' levet pedig megborfólván,
gyömbérezvén, sáfrányozván, reá kell
önteni. Ha pedig ikrával főzöd, hason-
lóképen kell vele bánni: azonban metélj
vereshagymát, pergeld-meg Len-mag
olajban, és a' levével felereztvén, öntsd-
belé; ha a' tálban fellyül megborfólod,
lással: igen jól esik.

Gutta Lév.

A' Z új Tsukát meghámozván, dara-
bonként metéld-meg, főzd-meg,
és hadd álljon fél óráig; azután fokás
ferrint mosd ki a' sóból; azután metélly
igen szép kerekdeden feltenként veres-
hagymát, és a' yasfazeckat megarányoz-
ván

ván, hogy belé férjen, elsőben a' fazék-
ba rakj vereshagymát szép renddel, arra
fellyül egy rend Halat, megint egy rend
hagymát, megint egy rend Halat, tud-
niillik míg a' fazék megtelik. Erre fel-
lyül töltsd vizet, hogy a' Halat lépje-el, és
mennél sebessebb tűzbe teheted, oda
tedd, és mind addig főzd, míg a' viznek
vagy harmada része elapad, avagy a'
meddig elég lesz, hogy a' hagyma jól
megfőjjön: azután egy itzés tsuporba
végy bort, eczetet, nádmézet, vagy
egyéb mézet, egy-parányi lisztet a' há-
rom újad közzé, azt jól meghabarván,
mikor az ember gondolja, hogy az ét-
ket kérik, a' Hal levével fel kell ereztetni
abba a' tsuporba, sáfrány, bors, fahéj,
gyömbér, citromot feltenként, fűgét,
malosa-fölöt: és így ezek együtt lévén
főzd-meg jól, mézeld-meg, hogy jó édes
légyen: mikor megfő, a' Halat rakd tál-
ba, a' levét öntsd reá, és a' megfőtt hag-
ymát, és egyéb tzumoltzót rakd reá fel-
lyül, és nyers citromot-is, ha akarék, fel-
lyül feltenként, és ezeket fahéjjal, és
nád

nádmézzel ttágyázd-meg, és vigyék az áztalra.

Szizaltt Rák.

A' Rákot főzd-meg sós vízben, tiőtítsd meg a' hajától, redd egy tsuporba, és metélly tárkonyt belé, ne igen aprón: annakutánna a' haját törd-meg mennél jobban mosárban; azonban végy vizet, és vefs kenyér darabokat belé, és borral felkevervén, litán verd-által, egy-ke-vés eczetet-is belé, citromot felténként, hagymát, citrom vizet, (ha egyik fints, annélkül-is jó lesz:) ezt a' levet röltsd a' tiőtított Rákra, borsot, sáfrányt fzeretsen-dió virágot belé, ezzel főzd-meg, és mikor megfő, add-fel.

Lengyel Czibre.

BOrba czipőt kell tenni, és mikor jól megfő, litán verd-által, tégy ok-tán abba mézet, úgy-hogy megérezzék; bors, gyömbér, sáfrány: forrald-fel, és korszka feltre add-fel.

Körtvély főve.

HÁnd a' tűzbe a' Körtvélyt, a' míg a' haja megkezd égni, és kivévén, hányd-

hányd hideg vízbe, dörgöld a' kezddel, és fécpe megtiőtíthatod: azután metéld négy darabra, és borral tedd-fel, főzd-meg, bors, gyömbér, fegfüvet, mézet belé, és vagy két lapos feltre add-fel.

Saláta.

A' Turbolyát vagy Czikóriát, vagy egyéb kerti Salátát, fedd-meg, mosd-meg jól, és egy tálban jó eczetet s jó fa olajt jól öfve-habarván, tsak hidegen öntsd reá, fellyül nádmézeld-meg.

Torfa Saláta.

MIkor a' nagy Lapunak, akar pedig a' kerti Salátának a' kórója gyenge; fedd-meg, hántsd-meg a' hajától, és sós meleg vízzel öntsd-meg, hogy vonnya-kia a' vad ízét: azután meleg eczettel hamarébb vóltáért, kaporál főzdbé, és mihelyt meghült, mindjárt jó.

Némellyek kováfzal savanyítják-meg, de későbbre érik-meg, és a' leve-is sűrűlész, nem lézen olyan jó.

Ugorka Saláta.

HÁmozd-meg a' nyers Ugorkát, ke-reken metéld-fel, rakd tálba, főz-

meg jól, és rázogasd-meg: azután fürd-le a' fős vizét, törj fokhagymát eczettel, borssal, tsak hidegen erefd-fel, és öntsd a' felmetéltt Ugorkára; jó éttek egy-ke-vés fa-olajt kell belé tenni, és vidd az a'ftalra.

Miskulántzia Saláta.

I Gen szép gyermekdéd Salárát, Sállya levelet, Fodorménta levelet, Pujpü-nellát, Borrágót, Petrefelyem levelet, Turbolyát, Tárkony, kömény levelet; és a' mi füvek hozzá illenek; és mint az egyéb salátát, jó bor eczettel, fős fa-olajjal, öntsd-meg, és fellyül a' Borrágo virággal hintsd-bé: jó ti'zta Saláta, a' ki ézereti, ha akarod fellyül nádmézzel trá-gyázd-meg.

Mondola Lév.

A' Mondolát forrald-fel ti'zta vizbē, és a' haját leti'ztítván, mosárban törd-meg, fejer kenyér béllal együtt, verd-által a' éitán, ti'zta vízzel épen erefd-fel, nádmézet, sőt belé, rósa vizet, forrald-fel, és mikor sült alá feladod, ée-retsén-dióval, fa-hajjal hintsd-meg; ha pedig

pedig Böjt nap, lapos éeltre öntsd reá, és a' sült Halat hidra tévén, add-fel.

Bot Lév.

B Ort, vizet, mézet forralj-fel, vefs malosa éölöt belé, tengeri éölöt, a-kár vaját, és akar fa-olajat, bors, sáfráhy, gyömbért: lapos éeltre, vagy koczka éeltre add-fel; ha tyukmonnyal, li'zettel megsürited majd olyan, mint a' Sufa, és mint a' sült halat hidra tévén, add-fel.

Kender-mag Czibre.

A' Kender-magot mosd-meg vízben, avagy főzd-meg, ez míg ki-tsirázik, egynéhány lével fürd-le: azután mo-sárban fejer kenyér béllal törd-meg jól, és meleg ti'zta vízzel erefd-fel, tölts e-czeter belé, hogy savanyú légyen, egy egée vereshagymát, az íziért, főzd-meg, és add-fel kotzka éeltre.

Némellyek tsak éarazó törik-meg a' magot, de úgy majd portzogóson esik; mert poros les: lássad te, a' mint ée-reted, úgy tsinaljad.

Ikrát főzni.

FOrrald-fel a' Hal ikrát, vízben, sóban,

azt a' levét fürd-le, rakd apróra, tedd-fel ismét, és főzd-meg jól; azután pergelj lisztet, akár vajban, akár olajban, bors, gyömbér belé: vidd az a'ztalra.

Nyers Káposzta Saláta.

MÉrteld-meg igen szép aprón a' nyers Káposztát, és jól fonnyasd-meg meleg vízben, azután fatsard-ki, és tsinálj eczetet falonnával, vagy fa-olajjal mint fíntén egyéb Salátának, főzd meg, öntsd reá, és add-fel. Némellyek nem fonyasztják-meg, hanem csak megfőzzák, úgy öntik-meg forró eczettel: úgyis jó.

Borsó Leves.

A' Borsót főzd-meg jól vízben egy darab kenyérrel, és szép vékonyon petrefelyem gyökérrel együtt; de a' petrefelyem gyökeret ölve kösd, hogy el-ne éledjen, egykevés vereshagymát-is metélj belé: azután a' borsót, kenyeret, hagymát verd által a' fíntán, és a' maga levével erefd-fel, és a' petrefelyem gyökeret-is tedd-belé, gyömbér, egynéhány fállya leveletskét-is metélj, és lapos fíltre add-fel, fellyül olajjal hintsd-meg: vidd az a'ztalra

Párolt Rák.

A' Rákot megfőzván főban vízben, önts bort reá; lefürvén az első levét, fa-olajat belé, petrefelyem levelet metélve, bors, egy-kis mézet-is, ha akarék, és úgy melegen fedd-bé jól, hadd párolódjék-meg, ha egyszer felforratod ezekkel, még annál jobb lesz.

Korpa Czirbe.

A' Korpából igen jól fírtáld-ki a' lisztet, azonban végy jó savanyú kováért, és azt meleg vízzel öntsd-meg, rontsd-meg jól benne, mint-egy három vagy négy itze meleg vízben, a' mint a' kezéd elállhatja: azután öntsd közibe a' korpát, és azt-is keverd-meg jól, hogy olly kemény légyen, mint a' kenyérnek való tészta, egy tseberbe teheted: ez így lévén, tegyed jó-meleg helyre, hogy magában megposhadjon, harmad napig jól tsinál-d-bé az edénybe: azután gyenge meleg vizet készítvén, öntsd reá a' korpára, keverd-el jól, és azt fürd-altal a' fíntán, a' kezeddal nyomogasd-ki a' korpát, és tészta edénybe für-

vén, mikor megáll, főzhet benne, és azt a' korpát vésd-el, mert nem léken jó mászor: és mikor főzni akarod, akar egy marok Köles-kását vésd belé, és kotzka feltre add-fel, olajozd-meg; akar pedig tsak a' tálban mikor feladod, tormázd-meg.

Borsót főzni.

T Sinálj erős lúgot, úgy-hogy: tégy egy fazékba hammat, azt jól forrald-fel, azután vedd-ki, önts egy-kevés hideg vizet belé, és mindjárt megáll, azt fürd-le, és a' Borsót megerekt-vén a' kitán, főzd-meg benne, míg a' haja le-kezd koppadni: azután ezt a' lúgot fürd-le a' Borsóról, és hideg vízben dörgöld a' kezdeddel, míg a' haja lefuhad: ez meglévén, vízzel tedd-fel, főzd-meg, és törd-meg: és mikor feladod, pergelj kotzka módó, vajban, mézben, kenyéret, Böjt nap pediglen olajban, és add-fel; akar pediglen tsak olajozd-meg, úgy-is jó lesz.

Ugorkát Télre főzni.

Szedj középzerű Ugorkát, tisztogasd.

gásd-meg; de meg ne hasogasd, se a' végeit el ne metéld, és valamennyire hadd évivárokodjék a' vize: azután rakd edénybe kaporral elegy, és jó sós meleg eczettel öntsd-meg mint a' káposztát, és néha néha forgasd-meg. Ha pedig hamar akarék benne enni, rakd fazékba, tölts vizet reá, eczeteret, sót, kaprot belé, és a' tűzön forrald-fel, mihelyt felforr, tedd jeges vízbe, mindjárt megérik, és ehetel benne.

Fenyő Gombát főzni.

A' Szép Fenyő-gombát tsak tisztogásd-meg, ha valami gaz vagyon rajta; ha pedig megmosod-is, hideg vízben, nem árt, de oétán hadd éáradjon-le a' vize, és rakd valami edénybe szép renddel, és a' éinével alá, a' éarával fel, és minden rendet jól megkell főzni apró sóval: és oétán nyomtasd-meg, magáról elég vize ereékedik, azért semmi vizet nem kell reá önteni; és mikor enni akarék benne, ne főzd-meg, hanem egy tálatskában fokhagymás eczettel öntsd-meg, és add úgy-meg, mint a' sós ugorkát.

Kínzott Kása.

Főzd-meg a' Kását tizta vízben, sóbá, azután midőn jól megfőtt, öntsd egy tányérra, vagy féles tálba, hadd hűljön-meg: azután metéld szép feltekre hozván, rakd a' tálba; azonban egy rostán vagy rostélyos kalánon, verj-által benne a' tálbéli Kásában, jó sűrűn, és temérdeken, és önts dióból tsináltt tejet reá: jó megenni. Ha pedig téjjel akarod tsinálni, önts forraltt, de meghűltt édes tejet reá, és úgy hidegen vidd-fel.

A' Dió tejet pedig úgy tsinálhatni: a' Dió bét megtisztogatván, mosárban törd-meg igen jól; és meleg tizta vízzel fűtán verd-által, és azután töltsd a' Kására: igen jó étek, a' ki érethi.

Lentsc Leves.

A' Lentsét igen fépen mosd-meg két vagy három vízben, tedd-fel vízzel, légyen bő leve; azután metélj vereshagymát, fállyát, vagy pedig majoránát egy kalán lisztet len-mag olajban pergelj-meg, öntsd belé, forrald-fel jól véle, és lapos feltre add-fel; ha gyömbért tész belé, lássad. Né.

Némellyek petrefelyem gyökeret-is téfnek belé, és megeczetezik: te a' mint érethed, úgy tsináljad: és melegen vidd az aétalra.

Hal Riskásával.

A' Riskását megfűtítván, tedd-fel petrefelyem gyökérrel, és midőn megfőtt jó fénen, erezd-fel a' Hallal, és úgy főzd-meg a' Halat benne; eleven borsot belé, fa-olaj, és ha akarék, érethendió virágot-is belé; de olaj nélkül-is jó; bors, gyömbér, add-fel: feltet alája. Posár, Viza illik ez lévvel.

Olaj Spék.

Főzd-meg a' Halat tsak vízben, sóbá, akar fós, akar frís Hal légyen; de leginkább frís Tsukához illik: azután metélj kotzka feltet, és petrefelyem levelet igen szép aprón, és azt rántsd-meg olajban, azután tölts jó eczetet reá, bors, gyömbér, és a' Halat tálba rakván, ezt a' levelet öntsd reá fellyül, egy kevés-bort belé az íziért: ha az eczet igen erős lesz, vízzel kell megelegyíteni vagy borral.

Cziczzer, az-az, Bagoly Borsó.

A Zztafd jól-meg, és tedd-fel vízzel, petrefelyem levéllel, gyökérrel-is, és metéld-meg, sállyával főzd-meg, akar vajban, akar olajban, (hús-évő nap éadonával, sállyával) ránts-meg egy-kis lisztet, bors, gyömbér belé, és vagy két feltertkére add-fel. Ha ilyen Borfód nints, a' Bab-is jó, főképen ha jó öreg a' Bab.

Sült Hal.

MIdön valami szép Halat akaré sütni, vagy Hartsa farkát, vagy pedig Vizát, süld-meg annak rendi éerint, és ha valami leveret akaré tsinálni alája, vagy dió-fását, vagy egyéb levet, hidra tévén a' Halat; add-fel.

Lémonyával.

A'Tsukát, vagy egyéb Halat megtisztítván, sózd-meg, álljon egy-kevése a' főban: azután rakd egy fazékba, tölts tiéza vizet reá, petrefelyem levelet vagy gyökeret, két vagy három Lémonyát: főzd-meg ezeket együtt, azután fürd-le a' levét, és kenyér bélel verd-álta a' éitán a' levet, mind Lémonyástól:
azután

azután a' Hal mellé megint metelj Lémonyát, és a' Halat azzal a' lével erefd-fel, bors, gyömbér, sáfrány, éeretsendió virág, fahaj, forrald-fel egyézer, sózd-meg illendöképen, és add-fel.

Törött Lével Hal.

A'Tsukát darabold-fel, hadd álljon egy vagy két óráig a' főban, azután tiéza vízben főzd-meg; más tsuporba tégy vereshagymát, petrefelyem gyökeret, kenyér belet, egy-kevése petrefelyem gyökeret öze-kell kötni, hogy vehesd-ki belöle: azután hogy ezek megfőnek, az öze-kötött petrefelyemet vedd-ki, és a' többit éitán verd által a' levével együtt, és azután abban az által-vertt lévbé forrald-fel a' Halat, a' petrefelyemet tedd belé; bors, gyömbér, sáfrány, éeretsendió virágot, és jó melegen add-fel.

Tsukát tsuka Lével.

Minekutánna a' Tsukát megfőzted fős vízben, fürd-le a' levét, és abba tégy egy-kis eczeter, olaj, bors, gyömbér, forrald-fel, és a' rába a' Tsukára östsd reá, add-fel: egyéb Halat-is főzhet éilyen lével
F 6 *Ola-*

Olajos Domika.

VÉgy bort vízzel elegy, mézet, faolajat, apró tengeri-éölöt; ezeket jól főzd-meg: azonban ránts metéltt vereshagymát fa-olajban, egy táiban lapos éelt levén, azt öntsd-meg fós vízzel, más tállal fedd-bé, azután a' rántott vereshagymát töltsd reá.

Kozák Lével.

HA Piéstrangot, vagy egyebet akaré illyen lével főzni: kenyér belet, metéltt almát, hagymát ránts-meg olajban, és mikor a' Hal fő, tedd belé, hadd főjjon véle, bors, gyömbér belé, és melegen add-fel.

Zöld Lével.

TEdd-fel a' Halat tiéta vízben, egy marok petrefelyem levéllel, főzd-meg, azután vedd-kia' petrefelyem levelét, és mosárban törd-meg, verd-áttal éitán a' maga levével, töltsd a' Halra, forrald-fel, só, bors, gyömbér belé: add-fel,

Borfos Szilva.

AZ a kéű Szilvár mosd-meg éepen, éürd-le a' levét, egy-kis mézes víz-

zel

zel öntsd-meg, és borfold-meg, igen jó Böjt nap *collatiokon*.

Eczetes Czibre.

FOrralj egy fazékban tiéta vizet, azonban egy tsuporbá sodorj liétet eczetel, a' mennyire akaré tsinálni, és a' forró vízzel creéd-fel, egy ágatska Tsombordot-is tégy belé, abba bors, gyömbér, ha fáfrányt téz belé, lássad, és megfőzván, mikor fel-akarod adni, a' Tsombordot vedd-ki, és kotzka éeltre add-fel. Némellyek egy vagy két tyukmonyat is törnek az eczetbe, ha úgy akarod, lássad a' mint éereted, ahhoz képcit a' mint böjtölni akaré.

Hal Fekete Lével.

ENnek a' kééítése ollyan formán vagon, mint oda fel megirtam *fol. 16.* Avagy ha Posárt vag' egyéb Halat akaré így főzni, így bányál véle: A' Halat tiétítsd-meg, ha új, főzd-bé, hadd álljon sóban, míg a' levét kééited, azonban écp vékonyon piríts kenyeret jó feketén, azt hánd vízbe, hogy vonnya-ki a' pégeltt éagát, onat kivévén, tedd egy tsu-

F 7

porba,

porba, abba vizet, bort, eczetet, főzd-meg jól, éítán verd-áltaí jó-sűrűn, és al-mát metélvén, és hagymát, mézben ránts-meg, egy-kevés tört Dió-béllel együtt, és a' Halat sovából kimosván, redd-fel véle, főzd-meg jól a' mint illik; abba bors, gyömbér, ~~legfű~~, só, méz, hog' jó édes legyen, és jó-melegen add-fel.

Zuppon Lévé.

A' Halat tífsta vízben főban jól főzd-meg, azután metélj vereshagy-mát belé, azután petz-olajban pergelj lőftet, erefd-fel a' Hal levével, eczet, bors, gyömbér belé, lapos ~~éeltre~~ add-fel.

Tífsta Borssal.

Egy tsuporba halogafs ~~éép~~ vékonyő petrefelyem gyökeret, metélj vereshagymát bővön, redd-fel vízben, jól főzd-meg: azonban tedd belé a' Halat, főzd-meg benne: azután fa-olajban pergelj egy-kis lőftet, töltsd reá; abba bors, gyömbér, éeretsen-dió virág, és a' favát megadván, lapos ~~éeltre~~ add-fel.

Bors-porral.

Fokhagymát törj-meg, azonban ke-nyeret

nyeret korszka módjára, ránts meg o-lajban, és eczettel fokhagymával özve-kevervén, méz, bors, gyömbér, forrald-fel, és a' talban a' sült Halat öntsd-meg véle, 's vidd-fel.

Vizát viza Lével.

HA sós Vizát akaré így kééíteni, vő-tafd-meg hideg vízzel, ha pedig új Vizád vagyon, metéld-fel, főzd-meg, hadd álljon főban egy-kevesé: azon-ban borban fejer kenyeret megfőzvén, éítán verd-áltaí, redd-fel a' Halat, főzd-meg jól, abba bors, gyömbér, fáfrány, méz, és favát megadván, főzd-meg jól, és jó-melegen add-fel.

Sömörtsök-Gomba főve.

Egy tsuporba régy Riskását, metéltt petrefelymet levéllel együtt, főzd-meg jól: ez meglévén, a' Gombát mosd-meg és töltsd-meg véle, és a' levet töltsd a' Gombára, abba petrefelyem levelet, főzd-meg jól: bors, gyömbér belé, ecze-ret-is, és favát megadván, jó-melegen add-fel.

Borított Lév.

Tszikot szoktak ilyen lével főzni, noha egyéb Halhoz-is hozzá illik, a' mint az idő hozza. A' Tsikot főzd-meg káposzta lévbē, vereshagymával együtt, más tsuporba metélj petrefelem gyökeret, kotzka módon, csak kereftül, le-veler-is mérs hozzá, és vízzel tedd-fel, főzd-meg jól, és midőn fel-akarod adni, a' petrefelyemről a' lever űrd-le, és tölts a' Tsík levéből reá, abba fa-olaj, bors, gyömbér, a' Tsikot a' tálba rakván, a' petrefelymes fa-olajat borítsd reá, más tálal fedd-bé, vidd az asztalra.

Kása Olajjal.

A' Kását megfőzván, egy-kis liszttel törd-fel; és feladván, fellyül olajozd-meg, só a' mennyire kívántatik, adassék neki. Némellyek a' Kását káposzta lévbē főzik; te lássad a' mint éreted.

Lentsé Olajjal.

Főzd-meg a' Lentsét, metéltt vereshagymát tégy belé, mikor megfőtt, egy-kevés liszttel törd-fel, és mikor feladod, kenyeret kotzka módon rántsmeg

meg petz-olajban, és fellyül azzal trágyázd-meg.

Borsó Laskával.

Tedd-fel vízzel a' Borsót, és mikor jól megfőtt, a' űrán verd-áttal: azonban tsinálj Laskát tértábol, a' mint szokás öfve-fogdosván, szép vékonyon metéld-meg, és a' Borsóval erekd-fel; tedd a' tűzhöz, főzd-meg, főzd-meg, és mikor fel-akarod adni, pergelj kenyeret kotzka módon petz-olajban, és vidd az asztalra. De arra kell vigyázni, hogy se igen híg, se igen kemény ne legyen; hanem csak mint a' rejes Laskát szokták főzni, ne legyen fok liszt benne, hanem a' Borsó legyen több benne, Laska ne igen fok: jó étek.

Káposztás Béles.

A' Sós káposztát metéld-meg igen szép aprón, és olajban megrántván, vagdaltt vereshagymával együtt töltsd-meg a' Bélest véle, és a' kementzében süsd-meg; de a' kementzéből kivévén mártsd forró vízbe, és olajjal öntözd-meg; a' tértát pedig vízzel és egy-kis élektővel tsináld, igen jó puhán.

Hagyma Rántva.

A' Vereshagymát tisztogasd-meg tsak egészen, és tsak afféle közép rendű vereshagymát megtisztogatván, a' kés hegyivel őröd-meg a' tetejét kerekűt formára, hogy inkább megjárja a' leve, és tedd-fel vízben, főban, és mikor felforr, és egy-kitsínyég lágyúl, mindjárt vedd-ki, őröd-le a' vizet róla, és egy porfolóba hánd forró vajba, rántsd-meg jól; hints egy-keves só, ha főlkéig, reá, és fellyűt megborítván, vidd az asztalra: igen jó és gyenge éték.

Ha pedig fa-olajban, vagy len-mag-olajban rántod, úgy-is igen jó; lássad a' mint néked tetszik, úgy tsináljad.

Káposzta lév Czibre.

Káposzta leveit tégy a' tűzhöz, ha igen fős, vízzel elegyítsd-meg, és egy tsuporban hideg vízben egy-kalán-nal liőtet habarván, ereőd-fel a' forró Káposzta lével, fodord-meg jól; abban légyen bors, és kocka félre add-fel.

Lönye.

Tsinálj peretzet, és azt eltörödelvén, áztald-

áztald mézes vízben, onnan kivéven, rakd tálba, és a' mézes vízben-is tölt reá, és törött mákkal fellyül és közben hintsd-meg, és vidd az asztalra: Ha pedig ezt változtatni akarod, a' Peretz helyében tsinálj golyóbisokot kenyérnek való tésztából, és a' kementzében megsütvén, hasonlóképen mézes vízbe áztald-meg, és mákozd-meg: jó éték.

Lásá.

Tsinálj tésztát, és a' nyújtó fával nyújtsd-el jó vastagotskán, akár a' kementzében, akár a' kénen süsd-meg; de jobb a' kementzében sütni, mert amúgy rajta marad az égett faga: ez meglevén, tördeld-el, és egy fazékban vízben főzd-meg, főzd-meg, és jól megolajozván, melegen add-fel. Ha pedig tetszik, Lönye módjára áztald meleg vízben, rakd tálba, jól mákozd-meg, úgy-is jó éték.

Sós Víz.

HA kinek olly fogadása legyen, hogy tsak kenyérrel, vízzel akar böjtölni, és Isten szeretetiért akarná magát

gát fanyargatni, így-is meglehet: Metéljen kenyérből kotzka éltet, és azt is forró vízzel öntse-meg, a' vizet elsőben megfőzván, és kalánnal Czibre módjára ekerik benne.

Seres Kenyér.

TÉgy Sert egy fazékba, abba mézet, a' mézzel jól melegítsd-meg, borsold-meg, és pirított kenyeret tálba aprítván, öntsd reá, vidd az asztalra.

Olajos Lév.

A' Halat tedd-fel káposzta lévben, és főzd-meg benne, ha a' káposzta lév igen sós, vízzel elegyítsd-meg: azonban petz-olajban ránts vereshagymát, egy kalánka liéttel elegy, és a' Hal levével creéd-fel, bors, gyömbér: és lapos feltre add-fel.

Viza Ikra.

A' Nyers Viza Ikrát vagdald-meg igen jól, vízben ázott kenyérral együtt, azonbā tedd egy tsuporba forró vizbē, főzd-meg, és mivelhogy az egybefűt, tsak úgy egészen tedd egy tálba, fellyül hideg eczettel öntsd-meg, vidd az

as-

asztalra. Némellyek egy kevés vereshagymát-is vágnak közibe: lássad te, a' mint éterted.

Új Káposzta.

A' Szép új fejcs Káposztát megtisztogatván, hasogald-meg, tedd egy üstbe, meleg vízben fonnyasd-meg, onnat kiézdven, tedd-fel vízzel, főzd-meg jól, mikor megfő, vagy eczettel, vagy borkövel savanyítsd-meg, olajozd-meg jól, és melegen add-fel.

E. K Ó N Y V H Ó Z adattatnak más egynéhány Étek készítésének módjai.

Rák Tebén hús lévben.



A' Rákot meg-kell előzőr vízben főzni, le-kell a' vizet tölteni róla: azután az apró lábait el-kell ézdeni, 's a' nagy lábának kitsínyét; azokat az apró lábokat oztán megkell törni mo-

sár-

sárban, a' Tehén hús lévőbe belé kell vetni, fejeér czipónak a' belit mintegy kére-annyit meg kell törni az apró lábakkal együtt, a' Tehén hús lévőre bort kell tölteni, mindenestől oétán a' Éitán által kell Éürni, abba a' lévőbe kell vetni irós-vajat, petrefelymet, Éeretsen-dió virágot, gyömbért és borsot; ísmét a' tűzhöz kell tenni, hogy forrjon, és mikor annak ideje, fel kell adni.

Tyúkfí Czipóban való.

A' Tyúkfíat Tehén hús lévőben fel kell tenni, egy-kis irós vaját is kell belé tenni, czitrom lével megfanyósítani, Éeretsen-dió virágot, borsot, gyömbért illendöképen belé vetni, az igen Éép czipónak a' tetejét kereken kimetkíteni és meghámozni, és belit kívájján a' czipóját vajban meg kell rántani; úgy kell oétán a' Tyúkfíat belé tenni, és áftalhoz vinni.

Tyúkfí bor-kőben való.

A' Tyúkfíat meg kell metélni, tífia vizben fel kell tenni, meg kell főzni egy-kis Éalonát kell belé tenni: mikor oétán

oétán megfő, meg kell abárolni, egy-kis kenyér belet is kell belé vetni, egy-kis petrefelymet is, Éitán által kell törni-mikor fel akarják adni, akkor kell egy-kis borkövet belé tenni, a' mennyivel megfanyodik, azután úgy kell feladni.

Bárány bél édes téjjel.

A' Bárány bél igen Éépen tífításd meg, tedd fel tífia vizben, főban, főzd meg, meg bárolván, a' levet Éürd-le róla, és édes téjjel tedd fel, főzd jól meg, a' mint illik, midőn megfő, egy-keves vereshagymát aprón megmetélvén, rántsd meg vajban, és töltsd reá; azután bors, gyömbér, fáfrány belé, és mikor fel akarod adni, a' Bét metéld el aprónként, rakd tálba, és a' levet töltsd reá, vidd az áftalra; ha pedig téjfelt öntesz reá a' téj helyett, annál jobb lézen.

Sódor gyümölcös lével.

A' DiÉnó Sódort elsőben forrald fel vizben, és vondd fel a' nyársra, süsd meg; azonban míg sül, levet így tsinálj neki: Bort, fejeér czipó belet, ha borod nints, eczetet helyébe, tégy egy fazék

fazékba, Tehén hús lével együtt, főzd-meg jól, minekutánna megfő, verd-álta a' éltán, de arra vigyázz, hogy se igé süri, se igen híg ne legyen: azonban a' Sódort a' nyársról levonván, metéld-el lép-darabokba a' húsát, és hánd abba a' lévbe, főzd-meg jól; midőn fővékébe vólna, kóstold-meg, hogyha elég eczetes és mézes, ha kívántatik, többet teheté belé, ahhoz mondolát, és laposá metélt és tzi-frázott körtvélyt, abba bors, gyömbér, sáfrány, és jó melegen add-fel.

Sódor fegfüves lével.

Elsőben a' Sódort vízben forrald-meg, onnét kivévén, nyáron vagy rostélyon süsd-meg: azonban tsinálj levet néki, a' mint éreted; borban köz kenyeret, vagy jól megpirított kenyeret megkell jól főzni, a' éltán verd-álta; abba méz, bors, gyömbér, fegfü, hogy megérezzék, malosa élő, mondola: és a' húst lemetelvén a' tsontjáról, lép-darabokban tedd a' lévbe, vidd az a'rtalra. Ha pedig hidra akarod tenni, lássád: akkor egészen kell maradni a' Sódornak, és úgy a' hidra tenni.

Ma-

Malatz hidegen.

Megtiéztítván a' Malatzot, tedd-fel tiésta vízzel, főval, almával és vereshágymával együtt, mikor megfőtt abárold-meg, és tiésta fazékba rakván, a' levét főrd reá, hogy sűrűsksé legyen: abba bors, gyömbér, sáfrány, méz, főzd-meg, míg kívántatik: azután a' húsát rakd tálba, és a' levet főrd tálba reá, hadd aludjék-meg, legyen annyira a' leve, hogy a' húsát lépje-el, és midőn megaluféik, metélj lémonyát vagy citromot feltenként, mondolát, apró-élőt, és a' Malatz éájába tégy egy almát, vagy lémonyát, ha vagyon; és add-fel az a'rtalra: ha az nints, úgy-is jó.

Némellyek meg-is eczetezik, hogy favanyú legyen: lássád te, a' mint éreted: tsak-hogy eczetesen nem könnyen aluféik-meg.

Tyúk Saláta.

A' Tyúkot megmellyeftvén, vond-fel a' nyársra, és képen süsd-meg: azonban a' míg sül, egynéhány tyukmonyát főzz-meg jó-keményen, hánd hideg

G

vízbe

vizbe, és tisztítsd-meg a' hajától; a' Tyúkot a' nyársról, ha jól megsült, vond-le, és fépen vagdald-fel, rakd tálba, és hideg jó bor eczettel öntsd-meg: ez meglévén, petrefelyem levéllel rakd-bé fellyül, és a' megfőtt tyukmonyat négy darabra hafogatván, rakd reá fellyül: jó étek, a' ki szereti. Némellyek az eczeter megborsolják, és úgy öntik reá, es fellyül is meghintik borssal; lássad, a' mint szeretted, úgy tsináljad, és add-fel.

Hagyma Lével.

Metélj falonnát, mint a' Salátára szokták metélni, azt pergeld-meg, vereshagymát bővön metélj belé, eczetet tölts reá, és egy-keves bort: bors, gyömbér belé, és akarmi sültet felmetélvén, azt a' levét öntsd reá, jó melegen vidd-fel az asztalra.

Tebén Bél Spékkel.

Tebén Bél Tőjjel.

Gombóc Tormával.

Difnó Fő, Torma melléje.

Ezek közönségesek a' Magyaroknál,

Kol.

Kolbász, lévre.

A' Kolbászt tedd-fel káposzta lóvben egy fazékba, hafogás petrefelyem levelet és gyökeret fép vékonyon meléje, és megmetélt vereshagymával főzd-meg jól: egy-parányi lisztel ha a' levét megsűríted, lássad; ha a' káposzta lóv igen lós lenne, vízzel elegyítsd: bors, gyömbér belé, és lapos féltre add-fel.

Másképen:

A' Kolbászt süsd-meg, fépen felmetélvén, rakd tálba lapos féltre, és Tésztén hús lével öntsd-meg: fellyül borsold-meg, melegen vidd az asztalra.

Rántott Körtvély.

A' Körtvélyt tisztogasd meg fépen a' hajától, szokás fészint, a' tűzbe hányván, és metéld négy-négy darabra, vagy ketté, és egy porfolóban, vajban, mézben rántsd-meg, vidd az asztalra. Ha pedig almát akar rántani, nem kell meghámozni; hanem vagy egészen, vagy ketté hasítván, úgy rántsd-meg, a' magvát és völgyét elsőben hánd-ki: igen jó étek.

G 2

Ris.

Riskása Tejben.

Megtiizogatván a Riskását, tedd-fel édes tejben, és főzd-meg, mint az egyéb kását: abba só, és mikor fel-adod, a' tálban fellyül gyömbérrel trágyázd-meg.

Rántott Kenyér.

EGy Tálba üss két vagy három tyukmonyat, törd-meg jól: azonban szelj kenyeret fél újjodni vastagságra, mártsd a' tyukmonyba, és forró vajban rántsd-meg.

Másképen:

Szelj vékonyon kenyeret, pirítsd-meg, rakd tálba, öntsd-meg forró tejjel: azután tyukmonyba mártogatván, rántsd-meg vajban, és úgy add-fel, trágyázd-meg.

Kék Káposzta.

A' Kék káposztát Orzával fokás főzni, jó siroson: és mikor megfő, jól mézeld-meg, hogy jó édes legyen, és melegen add-fel.

Tyukmony Saláta.

A' Tyukmonyat főzd-meg jó örege, hánd hideg vízbe, és képen a' hajától

admttatott Étkeknek módjai.

tól tiizogatd-meg, mefd négy-négy darabra, rakd a' tálba: só, bors, eczet reá, és fellyül zöld tárkonnyal, és petrefelyem levéllel rakd-meg, és vidd-fel.

Más Megy Sása.

A' Megyet éedd-le a' zsíráról, két font vagy két itze Megyre egy itze vizet vagy bort tölts, abban jó lágyan főzd-meg, hogy megfő után verd-által: és újjobbā a' útán által-vertt Megyet főzd-meg lassan; de igen keverd, hogy meg ne égjen, 's mind addig kell főzni, a' míg a' tányéron meg-áll, és el nem terül: azután tsinálđ üvegbe. Ha akarod, dezkára-is ki-teheted, 's felmetélhedd, borbán megolváztahadd. Ha akarod, mézzel-is főzhedd, a' harmada méz legyen. A' nyers Megyet kifatsarhadd, annak-is a' levét így főzheted, jobb-is ez.

Rósa Kása.

EGy tsuporba két tyukmonyat kell ütni, abba egy-kis rófa vizet tölts, másfel kalán nádmézet, egy-kishúttal jól özve kevervén, hogy se igen-híg, se öreg ne legyen; egy serpenyőbe egy-

kevés vajat tölts, mikor reá töltöd, ne légyen igen meleg: mind addig keverd, míg megöregedik, és ézenet zits alája, a' míg épen megpirul.

Mondola Pogátsa.

MInt-egy öfve-marok Mondolát tégy a' tűzhöz, mind addig melegítsd a' tűznél, míg a' haja le-koppad, ruha között nyomd-meg: a' haját lekoppaítván egy réz mosárbá törd-meg, egy kis rófa vizet tölts belé, hogy olajat ne erézzén, mikor-töröd, egy darabotska nádmézet vefs közzé: hamar törd, hogy meg ne keferedjék a' mondola, egy fél citromnak a' levét fatsard belé, mikor fél törésébé van a' mondola, ne törd igé lágyan, hanem darabos légyen, töltsd-ki egy tálba: aprón vagdaltt citrom haját tégy belé, úgy kell ostyára kenni, és pinyátában megsütni; de a' pinyátát melegítsd-meg: a' ki úgy éretni, hogy fellyül fényes légyen, a' éitáltt nádmézbé két kalánál és egy-kevés rófa vizet tégy belé; erősen habard három óráig fűntelen; de a' kalánt a' vápájával ne fordítsd,

dítsd, tsak egy-felé keverd, de meg ne állj a' keveréstől: mikor immár fél sülésében van a' Mondola pogátsa, akkor kell a' rófa vizet s nádmézet reá tölteni, meg újjobban bé-tedd, hadd süljön: né-mellyiken épen fel-nő a' nádméz, né-mellyiken tsak laposan marad; ha pedig ember úgy akarja, a' nélkül-is jó.

Szegfüves Sása.

BOrt, mézet, eczetet, egy-kis fazékba tsinálj, vefs borfot belé, és szegfüvet: ropogtasd-meg, hogy a' méztől megsüritüdjék, tartsd melegen, hogy melegen adhasd-fel; nem kell ebbe czipó.

Gyömbéres Sása.

EZzel-is úgy élj, tsak-hogy fáfrányt tégy a' szegfü helyett, s Gyömbért bővön.

Baratzk Torta.

SZépen hámozd-meg a' Baratzkor, éld-le a' magváról, egy tálba fahéjzsd, nádmézeld-meg: 's a' mint Éokták a' Torta fazekat tsinálni, úgy ennek-is, rófa vagy majoránna vízzel öntsd-

tözd-meg; ha pedig olyan vized nints,
borral-is megöntözhedd.

Dinnye Torta.

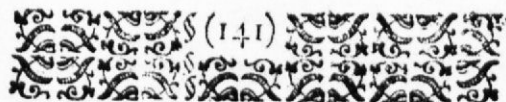
HÁmozd-meg a' Dinnyét, a' mint
Éokták, belől-is a' fárgáját vésd-ki,
otra' hol a' magva áll, vágd-meg aprón-
ként, mint az almát Éokták megvágni;
fazékba vagy serpenyőbe tölts mézet
reá, két vagy három tyukmonyat-is üfs
belé: fáfrány, bors, gyömbér belé, azt
mézben főzd-meg, hogy megfő, tedd-ki,
hadd hüljön-meg, apró Éölöt hints reá.

Mosár Fánk.

A' Réz mosárba tégy tyukmonyat,
vaját, forrald-meg, a' hideg tejbe
habarj tengeri Éölöt, 's tyukmonnyal
öve öntsd a' forró vízbe, fedővel
fedd-bé, hadd főjjön-meg,
's add-fel.



TOL-



T O L D A L É K

Mellyben

Leiratnak egynehány-féle neveze-
tesebb LIKTÁRIOMOK készítésénck,
egy derek Udvarból költ
módjai.

*Liktáriomok tsinálásához megkíván-
tatott méz készítés.*



HA nádmézet akarék ol-
vasztani, egy font nád-
mézre egy itze vizet tölts:
egy tyukmonynak a' fejé-
rit habarva tedd belé, 's úgy főzd-meg,
hogy egy-kitsínnyég sűrű legyen, és
fürd-meg Éitán által: mindenféle Liktá-
riomhoz jó léfén.

Ha pedig házi mézből akarék Liktárió-
mot tsinálni, tölts minden egy itze méz-
hez egy itze vizet, 's tyukmonynak a'
fejérit habarva tégy belé; ha sok, két
vagy három, ha kevés a' méz, egy tyuk-
monynak a' fejérit: azzal főzd-meg,
G 5 hogy

hogy kitsinnyég megsürtődjék, Éitán fürd által: ez-is mindenféle Liktáriumhoz jó léfen.

Görög Dinnye Liktárium.

A' Görög Dinnyének a' haját szép vékonyon hámozd-meg a' zöld hatjától; a' bélit-is jól metéld-el róla, tsinálj lúgot meleg hamuval, fürd-le a' hamuróla' vizet: mikor meghigga, a' meg-hámzott Dinnye haját hánd belé, nyolctzad napig tartsd a' lúgban; de megnyomogasd, hogy a' lúg fellyül légyen a' Dinnye hajon: azután mindennap tedd új tiszta vízbe, míg kivonja a' hideg ágát, 's azután mézes vízbe főzd-meg, 's ha jól megfő, ruhával nyomogasd-ki a' vizet a' Dinnye hajból; de meg hadd hűlni, 's úgy rakd oztán forrott mézbe, 's főzd-meg benne lassú fővéssel.

Apró veres Szőlő, Málna, Eperj,

Liktáriumok.

A' Kar-mellyiket rontsold meg, 's verd által a' Éitán, hogy a' magva által ne mennyen: egy itze lévhez egy font nádmézet tégy, 's egy tyukmony-nak

nak a' fejerit-is habard belé, azzal főzd-meg, és fürd-meg, ha fel-hánnya a' tatékját; és újjobban főzzed, megsürtődik ugyan, de gyakran ki-vedd, meg ne égse: olyan sűrűn főzd, hogy ha fa tányérra tseppented, gömbölyegen megálljon: mikor meghűl, töltsd iverge, vagy formába; nem árt ezitrom levét-is töltetni belé. Akarmelly Liktáriumra jó, ha úgy főzhedd, hogy meg ne égjen.

Fényes Birsalma Liktárium.

MOld-meg a' Birsalmát fépen, de ne hámozd-meg: hasogasd darabokra, de jól kimeréld a' kövessét: metéld falatokra, tedd egy fazékba, fellyebb légyen a' fazék félignél jóval-is, légyen mintegy negyed-rész hija: töltsd-meg vízzel a' Birsalmás fazekat, főzd-meg jól, hogy jól le-apadjon a' leve és sűrű légyen, töltsd ruhára, 's fatsard-ki jól a' levét, 's ha meg hidegűl a' leve, annyi font nádmézet tégy belé; ha több-is a' nádméz egy fontnál fél fertállal-is, nem árt, 's a' mennyifont a' nádméz, annyi tyukmony fejerit tégy habarva belé,

belé, 's azzal együtt főzd-meg, míg jól felveti a' habját, 's ha megkeményedik a' habja, főrd-meg ruhán által; de belé ne fatsard a' habját, hanem minekelőtte megfürnéd, fedd-le kalánnal: újjobban főzd-meg a' tűznél, de csak lassú főzéssel: mikor látod, hogy sűrűdni kezd jól, tölts citrom levét belé, hogy meg ne égjen, de gyakran-is kevergesséd: mikor jó sűrű lesz, tseppents fa tányérra, 's ha megfőtt, fel-válík; 's nem fut-el a' tányéron, hanem gömbölyégen marad: gyakran kivedd a' tüztől, mikor sűrűdik, hogy meg ne égjen. Ha akarod, formába önthedd, mikor igen forró nem léhen, 's rázd-meg vízben a' formát, 's ne legyen forró, mikor belé öntöd; 's ne is öntséd temérdeken, ne-is tartsd fokáig a' formában, csak mintegy fél oráig: rakd iskatulyába, 's ha akarod, üvegbe rakhatod. Míg fel nem forr, sebes tűznél főzheted; de azután lassúnál: ha igen kezd apadni, míg fő, megfapörít-hadd fél mézfely Birsalma lével. Ezeket a' Liktáriumokat kováts énnel kell főz

főzni, de nem kell fúvóval alatta fűni; hanem sok darab kováts énet kell a' tűzhöz hánni, 's mikor jól megtüzesül, másféle énnel együtt úgy kell a' fazék vagy medentze alá rakni, 's mindenkor ollyannal kell újítani.

Másféle öntött Birsalma Liktárium.

A' Birsalmát tisztán vízben főzd-meg jó lágyan, ne legyen sok a' vize: az almáját fedd-ki, a' lágyát meteld-le, hogy köves ne legyen, éitán törd által a' lágyát: ha két font Birsalmát akarék megfőzni, annyi font nádmézet olvass-meg ugyan annyi Birsalma lévben, a' mennyi font a' nádméz, ugyan annyi itze Birsalma levét kell reá töltened hidegen a' nádmézre, 's főzd-meg a' nádmézet a' Birsalma lévben erősen: ha sűrűdik kitsínnyég, tseppentsd fa tányérra; ha gömbölyégen áll rajta, megfőtt, 's hidegen tedd belé a' éitán általtörtt Birsalmát, annyi fontot, a' mennyi font a' nádméz; de a' méz-is hideg legyen, 's által kell fürni ruhán, míg me-

leg a' méze, főzdegyütt a' mézet a' Birsalmával, 's megisméred ha megfőtt, arról, jó kemény lézen; de igé őltalmazd, hogy meg ne égjen, 's úgy a' formát vizezd vagy borozd-meg 's jól rázd-ki a' vizét, öntsd a' Birsalmát melegé belé. A' melly Birsalma megfőtt, forítsák-meg fellyül boroskézzel, 's a' formában álljon mint-egy fél óráig; azután fedd-ki, rakd ifkatulyába.

*Birsalma Liktáriom, mellynek a' leve
sényes 's megalufik.*

NYersen a' Birsalmát vágd négyfelé, a' kövét vedd-ki, míg a' magva vagy on, rakd fazékba, légyen félig a' fazék Birsalmával, ha kevesse fellyebb sem árt: tölts vizet reá, addig főzd, míg a' Birsalma jó lágy lézen, tsak meg ne hasádj on, de gyakran keverd addig, míg felforr; az után pedig tsak a' fazekat forgasd: ha lágy lesz, menten lefürd a' levét 's rakd rostára a' Birsalmáját, ha meghül, úgy hámozd-meg: a' kövét újjokban metéld-ki, a' levét kit lefüré ióla, mérd-meg, két itze lévhez harmad-fél font nádmézet, veis egy diónyi Birsalma magot köz zé,

zé, két vagy három tyukmonynak a' fejerit egy tálban erősen habarj meg, 's mikor már a' mag fertály óráig vagy kevesse többig van véle, töltsd belé a' tyukmony fejerit, 's úgy főzd oétán Birsalma lével, 's maggal: de vizet ne habarj közibe. Ha citrom nem lesz benne, két vagy három kalan jó bort tölts belé, hadd fojjon-meg a' lével együtt: mikor oétán a' Birsalma lév jól megsűrűdik, fürd-meg ruhán által, 's mind addig főzd, míg a' levét próbául le-tseppented egy fa tányérra, onnat lép felválík; akkor két vagy három kalan citrom levét tölts belé, ha bort nem töltheté, egy kitsínnyé hadd fojjon véle, 's oétán rakd-ki a' Birsalmát az üveg tséfébe, 's úgy fürd reá a' levét.

Más sényes Birsalma Liktáriom.

A' Birsalmát hámozd-meg, a' torfáját 's magvát hánd-ki, vékonyon fel-deld-meg, tölts vizet rá, de ne igen sokat; főzd-meg erősen, egy tükta ruha által fürd-meg, egy kitsínnyé meg-is fatsard, a' Birsalmáját tsak vedd-el, a' nád-

kor elválik a' tányérról, akkor töltsd a' formába.

Bírsalmából piros Liktárium.

HÁmozd meg a' Bírsalmát, 's metéld fűszerekre, mosd-meg, 's tedd medentzébe, tölts forró vizet reá, hadd főjön, hogy meg lágyúljon: azután töltsd egy ruhába, és nyomd által, de ne igen, hogy tisztán és ritkán maradjon: azután töltsd egy medentzébe, és nádmézet reá, a' mennyit gondolsz, hogy elég, hadd főjjön lassan, 's azután úgy élj vele, mint a' fellyebb való Liktáriumokkal.

Nyers Megy Liktárium.

EGy fazakat rakj a' Éorosaig Megygyel, de a' Éárát elmeréld, csak kistsínyt hagyj rajta: tizta forrott mézzel, a' ki immár meghidegült, töltsd-meg: mindennap forgatni kell, úgy - hogy egyik fazékból a' másikba töltsd; két hétig úgy tartsd, a' levét főrd-le, 's főzd-meg azt a' levét, a' tajtékját tiztítsd-ki, hidegen töltsd vízzá a' Megyre: ha más-Éor-is megkezd tajtékozni, és hidegülni a' leve, más-Éor-is főzd-meg a' levét, le-
töltvén

töltvén a' Megyről, 's meg újabban hidegen töltsd a' Megyre vízzá.

Mind nyers Szilvát, 's mind nyers Dió-nak a' bélit hámozva, ilyen formán tsinálnád, házi mézből.

Más egész Megy Liktárium.

A' Nyers Megynek metéld-el a' Éárát, hogy tsak kitsiny maradjon rajta, 's rakd a' Megyet egy fazékba, öntsd-meg forró vízzel, 's fedd-bé, állj a' Megy a' forró vízben egy tyukmony sültig, 's töltsd-le a' vizet róla, a' Megyet rakd ruhára, hadd Éáradjon-meg; megÉáradván a' Megy a' ruhán, önts megint forrott de meghültt vizet reá: két hétig mindennap forgasd, azután főzzed, a' levét töltsd-le a' Megyről, 's megtiztúlván jól a' habjától, töltsd vízzá a' Megyre hidegen a' mézet; azután ha meghabzik, újabban főzd-meg a' levét.

Más egész Megyből Liktárium.

AZegész Megynek a' Éárát felig mész-el, egy font vagy egy itze Megyhez olvasz egy font nádmézet; és abbá főzd-meg

meg a' Megyet; de mikor főzöd; csak rázogasd, és lassan főzzed; ha pedig másféle mézzel főzöd; egy font nádméz helyett egy itze másféle mézet végy; olyat, kimár megfőtt vízzel; s tisztátf. 141

Más Megy Liktárium.

A' Megyet köld bokrokba; 's mártsd olvakott viafba; de ne légyen meleg a' viaf: mikor meghül; a viafas Megyet üvegbe rakd; 's pintzébē tartsd; mikor télben enni akarod; mártogasd forró vízbe; 's hámozd-le a' viafát.

Fényes Megy Liktárium.

Négy itze Megyre töltés két mezfely vizet; azzal erősen főzd-meg: hogy megfő; a' hideg levét töltsd-le víz-tán; fürd által azt a' levét serpenyőbe; azt a' levét erősen főzd-meg fokáig; de keverd kalánnal; hogy megsűrűdjék: mikor olyan sűrű lesz; hogyha a' fa tányéron próbáld; el nem fut; üvegbe öntsd melegen; 's szép fényes lesz; és felmetélhedd: a' sűrű megyet; kia' éltén marad; verd-által; 's főzd-meg erősen; de keverd; hogy meg ne égjen. Megy Sasának jó lézen. Ró-

Rófa Liktárium.

A' Melly veres Rófa még bimbós; hogy jó foros a' bimbója; fedd-meg; a' legbelső verefsét a' míg szép verefs nem halovány; és a' tövén való fejéretskét el-kell metélni; a' nem jó; 's a' fargájától-is meg-kell tisztítani: azután azt a' megtisztított Rófa levelet apróra vagdald-meg; és azután mérd-meg; és ha egy font a' Rófa; két itze rófa vizet tölts rá; és farga réz medentzében főzd; úgy; hogy felforrjon a' rófa vízben: mikor fel forr; egy font nádmézet hánny belé apró darabonként; és mikor az elolvad; újabban egy font nádmézet hánny belé; mint azelőtt: mikor oztán egy-kevéssé fő; két font nádméz után megint fél font nádmézet vés belé. Mert mindenkor az egy font Rófához harmadfél font nádméz kell; 's két itze rófa viz. Mikor oztán mind benne lesz a' nádméz; szép lassú kováts fénnél főzd-meg; de a' láng ne érje; csak lassátskán fojjon: de míg a' nádméz benne nem lesz; hirtelen főzd; akkor lángnál-is meglehet; azután is

tán-is, a' második font nádméz belé vetéséig; de mihelyt sűrűdni 's pirosodni kezd, mindjárt lassabban főzd, úgy kell főzni hogy mind a' levét el ne főjje, hanem egy-kevéssé levesetskén maradjon. Mikor jól megfő, négy kalán citrom levet tölts belé, de ne igen nagygyal: azután tsak kevéssé főzzed, és kivévén a' tüztől egy-kevéssé hűljön. Ha több vagy kevesebb a' Rósa, ahoz képest intézted a' mértéket-is.

Másképen így főzd.

AZ ide felírt mód szerint tisztítsd és vagdald-meg a' Rófát, ha egy font a' Rósa, tölts három itze vizet egy réz medentzébe, és vefs két font nádméz-et abba a' vízbe, és egy tyukmonynak a' fejéret belé tévén keverd-el együtt őket: mind addig főzd, míg jó darabot apad, kevés híján egy íztét kell apadni, és a' felső rút tájtékjától tisztítsd-meg, 's hánd-le róla; meglehet azt hertelenül főzni, míg benne nem lez a' Rósa: mikor oztán megtisztul, és jó darabot apad, hadd meghűlni, hogy tsak lágy-meleg legyen

légyen, és azután egy font vagdalt Rófát vefs belé, azzal együtt főzd, míg fel nem forr hirtelen; de azután tsak lassan kováts-fénnél: mikor oztán jól megfő, a' fellyül megírt mód szerint, citrom levet önts belé, és azt-is (úgy a' mint a' felsőt) edénybe tsináld: ha ki akarja, mindenikbe erefthet egy-kevés *Spiritus Vitriolit* a' éinéért: noha a' nélkül-is elég szép éinü: üvegben jobb mindenkör tartani.

Másképen így:

AZ igen szép títta Rófát aprón vagdald-meg, és mérd-meg, mennyit nyom a' Rósa, két annyi törött nádméz-et vefs belé: vagdalj újabban közibe, hogy jó apró légyen a' Rósa, és jól el-kell elegyíteni a' nádmézzel, egy-kevés *Spiritus Vitriolit* tölts belé: egy font Rósa-hoz mint-egy kis kalánnal elegyíts-el, 's tsináld üvegbe; igen szép piros-léfen.

Muskotály Körtvély Liktárium.

A' Muskotály Körtvélyt ne hámozd-meg, hanem a' éárát félig metéld-el, egy itze Körtvélyt egy itze forrott mézbe

mézbe tégy, 's főzd-meg egy kevésé,
a' Körtvélyt fedd-ki belőle, 's rakd üveg-
be: a' mézet újabban főzd-meg, 's tié-
títsd-meg, 's töltsd reá a' Körtvélyre.

Baratzk Liktárium.

A' Durántzai Baratzkot ne hámozd-
meg; hanem egy itze Baratzkhoz
tölts egy itze főtt mézet hidegen, 's egy-
néhány napig tartsd a' mézben; azután
kevesé főzd-meg.

Az Olaj magot így kell tsinálni, mi-
kor annyi, mintegy mogyoró, a' Szilva.

Tengeri Baratzk Liktárium.

A' Baratzkot hámozd-meg, fűtán törd
által, 's mérd-meg, hogy egy font
légyen, ha keveset akar tsinálni: egy
font nádmézhez tölts egy mekkely vi-
zet, egy tyukmonynak a' fejérit habard
belé, 's azzal főzd-meg jól, ha megke-
ményedik a' tajtékja jól: apad-is a' for-
rással, kalánnal hánd-le a' tajtékját, és
ruhán által fűrd a' mézet, töltsd tié-
medentzébe, hadd hidegűljön-meg:
a' fűtán által-törtt egy font Baratzkot
tégy a' mézbe, főzd-meg; de gyakorta
ki-vedd

ki-vedd a' tüztől, hogy meg ne égjen,
tányéron próbáld-meg, ha felvállik, for-
mában-is megönthedd; de a' formákat
vizbe mártogasd, 's jól ki-rázd a' vizet:
mikor belé tsinálod, ne tartsd sokáig a'
formában; hanem csak fél óráig, vedd-ki.

Tört Som Liktárium.

A' jól meglágyult Somor fűtán verd-
által, és mézzel elegyítsd-meg, a'
minémü édesen akarod, 's jó erősen
főzd, mind addig, míg, ha próbálsz, fel-
vállik a' tányértól: oztán ki kell tölteni,
's azután felmetéphetni.

Veres Tsipke Liktárium.

A' Veres Tsipkét hasítsd két-felé, tié-
títsd ki jól a' magvát, 's a' fűróját
hánd-ki, a' verefsét főzd-meg borban,
's tölts hideg mézet reá, abbá főzd-meg,
míg jó sűrű legyen, 's ha akarod, dekkára
terítettet, 's ha akarod, üvegbe tcheted.
(Aréna ellen jó.)

Zöld Dió Liktárium.

Míg a' zöld Dió kitsíny, fűt János
nap előtt két héttel, fedd-le: or-
sóval fűrd által kerektől, 's hozzára-is.

H

ha

hogy által mennyen az orsó; de el ne haddjon: hideg gyenge párlúgban kell áztatni egy hétig; de mindennap új lúgot tölts reá: egy hét múlva tiszta vízbe tedd, de mindennap az orsóval kifurogasd, hogy a' lyuk meg ne rekedjen benne: ha egy hétre lépén kiázik, próbáld-meg, főzz-meg benne mézes vízben; ha lép gyenge léken, fedd ki a' vízből, rázd ki jól, és tégy a' lyukába két kem écgfüvet 's egy-kis fahéjat: 's mézes vízben főzd-meg, 's rakd ruhára, álljon ki jól a' vize: azután tölts meg-tisztult hideg forrott mézet reá: ha pedig megvirágoznak a' méz, újjabban főzd-meg a' levét; de ezelőtt mindennap forgasd, egyik fazékból a' másikba, míg meg nem főzöd a' levét másodszor.

Birsalma téktát így csinálj

A' Birsalmát aprón éldeld-meg, a' magvát 's torsáját veld ki: egy fazékba tölts vizet reá, erősen főzzed, mikor forr a' víz, akkor tedd belé a' Birsalmát: mikor oztán jó lágyan megfő a' Birs-

Birsalma, egy tiszta fejer ruhába ki-kell rakni, mikor jól megfőrad a' víztől, egy sűrű léten verd-áttal: egy font nádméz mérij, és egy font Birsalmát; de a' negyed része igen lép fejer létyen; a' Birsalmával oztán erősen gyúrd össze, a' mitsoda formát akarék, rá nyomhadd, mikor a' kenyér ki-sül, akkor tedd a' kementzébe sülni.

A' Birsalma Julepet így főzd.

A' Birsalmát torna rekelővel rekelde-meg, kezenő által fatsard-meg, egy réz serpenyőbe tedd, 's mind addig főzd, hogy tele elfőjjon: azután egy font nádmézhez egy mézfely vizet tölts, 's egy tyukmony fejerit habard a' vízbe, úgy töltsd a' nádmézre: mind addig főzd, míg azt a' vizet a' nádméz elfővi; mikor oztán a' nádméz úgy megfő, hogy a' kalán után felnyúl, mikor letseppented a' kalánról, úgy kell ki-venni a' tüztől, a' tyukmony fejerit ki-kell vetni belőle, 's megfőrt Birsalma lével egybe kell elegyíteni, a' minémü edesen éterted, azzal együtt egy óráig főzd. Mikor nádmé-

zet akarék tisztítani, mindenkor egy font nádmézhez egy itze vizet tölts *fol.* 141.

A' Czitrom lévből főzött Julepet-is úgy tsináld, mint a' Birsalma Julepet: A' Megy lévből, 's Tengeri élő lévből-is, éintén úgy.

Az Egres Julepet-is, tsak hogy az Egrest fa mosárban kell megtörni; azt-is ugyan ruha által fatsard-meg, 'segy mázoz fazékba főrd, egy nap hadd higgyad-jon, más nap kezdj oktán a' főzéséhez: mikor oktán az üvegbe főrd, azután egy héttel, egy fertály óráig főzd, 's úgy áll többet.

A' Szederjes Viola Julepet így tsináld:

A' Szederjes Violát fődd-meg leveléként, 's ha egy itzés fazékba tezed, annak tele kell lenni: 's azután egy mézfely forró vizet tölts reá, igen erősen tsináld-bé cziüst vagy ón palatzkba, vidd a' pintzébe, 's harmad napig ott tartsd: azután egy ruha által erősen fatsard-ki, 's főzd-meg egy réz medentzében, míg felét elfövi: azután megfűtött nádméz,

mézet, annyit tölts belé, a' mennyi édesen éteted, azzal együtt-is főzd-meg, hogyha sűrűtske legyen; úgy töltsd oktán üvegbe.

Eleven Gyömbért így tsinálj.

V Egy frís Gyömbért, mosd-meg jól, legyen jó erős lúgban nyóltz hétig, és ha megkezdene a' lúg penyészenni, tölts újabb lúgot reá: azután mosd-meg fépen a' Gyömbért, hogy a' haja lemennyen, tedd újabban títta hideg vízbe, 's hadd álljon nyóltz hétig benne; de mindennap új vizet tölts reá: azután ismét mosd-meg, és tedd egy títta korsóba, tölts nádmézet reá, úgy-hogy két újnyival fellyül légye a' gyömbéren, magához éiván a' nádmézet, minden negyed hétben újítsák-meg. Hogy kell nádmézet olvaftani, lárd-fel-lyebb *fol.* 141.

A' Mondola olajat így tsináld.

A' Mondolát egy moiarbā törd-meg, amind addig törd, míg (ha ember nyomogatja) érzi, hogy olaja erefkedjék, úgyannyira, hogy tsak olyan legyen,

gyen, a' pépnél mintegy sűrűbb : azután egy Lengyel patyolatból tsinált: fatskóba tedd, úgy kella' fajtóba tenni : tsak annyira kell nyomni a' fajtóban, hogy két újja az embernek közé férjen: azután minden órában egy-fer-egy-fer, ha fertály óra múlva fordítják is a' fajtót, nem árt, tsak hadd tsepegjen ö magától; elsőben fejer' ugyan, de azután megfárgodik.

A' fejer Bis-coctumot így tsinál.

A' Szitán által-vertt szép Birsalmát, mint a' kiből a' Birsalma fajtót tsinálják, másfél öreg kalánnal végy olyan Birsalmát, egy öreg mázos tálba; egy-kevé's nádméz-et is tégy közé, ha fereted, egy fél citromnak a' levét is fatsard belé, két-két tyukmonynak a' fejerit erősen habard-meg egy tányéron, mikor erősen meghabarodik, meg közé tsinál; az almát olly erősen habard közé, hogy mint a' hó úgy feltajtékozzék a' tyukmony: úgy kell oétán erősen a' Birsalmát mind nádmézzel, tyukmonnyal habarni; de a' kalánt nem kell a' vá-

a' vápás felével felfordítani; hanem alá tsak egy-felé keverd négy egé'z óráig. Üntelen, minden fertály órában két-két tyukmonynak a' fejerit habard közé, 's nádméz-et is tégy belé, a' mennyi édesen fereted, harmintzhat tyukmonynak a' fejerit verd annyí Birsalmába, egy-fer 's másfor mint feljebb módám, mind addig keverd, míg ugyan lyukatos léken a' kalánban, mint a' költ tékta: azután oétán úg' rakd papirosra, 's rostába tedd, 's azután kementze hátára tedd-fel, hadd fáradjon; de alól légyen melegebb néki, fellyül nem annyira.

A' Birsalma fajtót így tsinál.

A' Szép Birsalmát forró vizbē tedd-fel, 's hirtelen főzd-meg, hogy meg ne veresdjék a' Birsalma: mind addig főzd, míg meglágyúl jól, oétán hámozd-meg, 's a' rezelőn rezel-d-meg: azután egy fítán által verd; a' mennyire gondold, hogy a' forma megtelik: azután minden font által törtt Birsalmához másfél font nádméz-et vész, 's a' nádméz-et medenczébe fel-kell tenni, minden

egy fontra egy-egy mekkely vizet töltés, 's mind addig főzd, míg jó sűrű lesz: azután vedd-le a' tüzről, 's az által-törtt Birsalmát a' nádmézbe keverd: a' ki ézer-éamóson akarja, a' minémü fűszerzámot akar ember, aprón metélve belé vetheti; a' kik pedig azt nem ézeretik, csak egy-kis czitrom haját aprón megmetélve vetnek belé, 's még egyézer a' tüzre tézik, 's jól hagyják foni, kevervén kalánnal, 's mikor veszi észébe, hogy mintegy hámlik a' medenczéről a' Liktáriom, le kell venni, 's a' formába kell tölteni: egy lékre a' kementze mellé tedd, más nap, a' mint a' metzése van, tiszta papirosra tedd, környül mind megfesz, veres sartlit a' Patikából hozatván, egy-kis fahaját is közibe téven: ezeket egy patyolat ruhába kötve, a' fajtát megporozd véle, míg nedves: azután egynéhány napokig a' házban kell tartani, épen befedni, hogy a' por meg ne lépje.

Más sárga Birsalma Sajt.

EZt is úgy főzd, a' mint feljebb megírtam: csak hogy annak a' nádmézet

zet jobban megfőzd, hogy ugyan sűrű legyen: a' nádmézet csak igen lassú tüznél főzd, az almiáját pedig jobban, hogy hirtelen főjjon; mondola olajjal megkend, a' miben akarod főzni: abba is éntén úgy citrom haját metélj, 's arra kétfér, vagy háromszor keli olvadt nádmézet tölteni.

Diéno fűből való Sajt.

A' Diéno fejet mind addig főzd, míg a' tsontjáról elválík: azután a' két fülét vágd-el: azt lép aprón 's hozzart jól megmetéld, a' felső bőrít le-vedd, 's egy ruhába tedd: a' több húsát, a' ki a' fején van, lefedd, 's abba a' bőrbe rakd, 's a' metéltt füleket belé hintegesd, 's megkell épen fűszerzámozni, fegfü, bors, gyömbérfel: abba a' ruhába épen ölve takarván, meg-kell nyomtatni.

A' Citrom Pogátsát tiszta nádmézből így tsinál.

TÖrd és éitáld-meg a' nádmézet igen épen, 's a' citrom levét fatsard közé: ugyan citrom hajnak a' fargáját is igen aprón vágdald közzé, olyan

keményen gyúrd, hogy a' formában jól feljöjjen.

Tengeri fölöből, Megyből, Soskából-is így tsináld: tsak hogy,

A' Czitromnak leve helyén, azoknak a' magok levét töltsd, úgy rakd a' papirosra, 's megfárad lépen.

Semlye Galluska.

V Egy egy kalán fűrt vaját egy tserép táliba, egy kalánnal mind addig keverd, míg olyan léken, mint a' téjfel: azután két tyukmonyat törj belé, azt is azzal együtt keverd öfve: annakutánna semle kását keverj belé, míg öregetske léken, hogy oltán megöregedik, egy-kevé sőt-is tégy belé, hogy sőtalan ne maradjon: a' semlye kását, sőt, vaját öfve keverd, de igen öregen ne tsináld: mert ha igen öregen tsináld, főrelen marad, ha pedig híg léken, elporlik egymástól, öfve nem mégyen: azután tégy egy fazékba tiszta vizet a' tűzhöz, hogy megforrjon; azt is illendöképen főzd-meg, egy-kevé vaját-is tégy belé, a' semlye kását tsináld gömbelyegen,

gen, mintegy közép-kerü dió, és úgy hánd a' vízbe: mikor lép lágyan megfő, borfot, gyömbért, láfrányt tégy illendöképen belé, éreetsen dió virággal együtt: mikor hús-évő nap van, tehén hús lévbe tsinálhatod a' Galluskát, de vaját ne tégy belé, hanem borfot, láfránt: ha jól megtudod főzni, igen lép és jó.

A' Martzasántot így tsináld.

K Ért font monolat áztals-meg estve hideg vízben, reggel oltán lépen vond-le a' haját: egy mosárban törj-meg benne egy fontot, egy óráig törd, négyker vagy ötför tölts rósa vizet reá, hogy olaja ne erekedjék; a' másik font monolat-is hasonlóképen törjed: azután másfél font nádmézet végy, azzal-is öfve törd a' megtört monolával együtt, mint egy tyukmony sültig: azután egy réz medenczébe tsináld, lásfű tűznél főzd-meg, avagy inkább tsak melegítsd, erősen egy mosár törővel keverjed, hogy hozzá ne égjen; mi-hel yt megmelegedik, mindjárt egy féles kés-hegyin ázott drágántot tégy belé,

belé, másfél óráig főzd tsak lassú gyenge fővéssel mind addig, hogy, ha nyomogatod is, kezedhez ne ragadjon. Az első pedig mind addig törd, hogy a' fenyeffégre ne lássék a' mondolának, ha kezdedhez ütögeted: azután vedd-ki a' tüztől, igen szép törtt keményítőt köls egy ruhába, az áztalt azzal a' keményítővel porozd-meg, ruhán által, a' mint által jó, úgy oétán hömpölygesd-meg: a' tüztől mondolát azután nyújtssd-el a' nyújtó-fával; de akkor-is hintsd-meg az áztalt a' keményítővel, 's mind a' tért mondolát, úgy mesd oétán a' formához, a' felit felhajtván mind körül, úgy oétán két fál-tollu végivel tizfrázd-meg; azután a' hol mit tizfrát akarék rajta ejteni, drágánttal kend-meg: azután egy tányért dörgölj-meg krétával, arra tedd a' képiró aranyat, a' Martzafántot vízzel kend-meg; úgy rakd oétán az elvagdaltt aranyat reá, gypottal nyomogasd reá: azután Tepsziába tedd, keményítővel meghintván, addig süsd, míg papiroson fellyül a' kezded el nem áll-

hatja

hatja a' melegségét: azután vedd-ki, hadd süljön-meg magától a' Tepsián, meg újabbá reá tedd a' tüzre, mind addig süsd, míg az alsó része egy-kitsinyég meg nem pirúl; ismét vedd-ki, hadd süljön magától, azután egy tyukmony fejerit egy ón tányérra tölts-ki, erősen habard-meg, azután egy kés hegyin törtt nádmézet vés belé, azzal együtt is erősen habard-meg a' kés hegyivel, úgy oétán kend-meg a' Martzafánt táblait véle, mindenik tyukmonyat külön ón tányérra tsináld: a' kit veresen akarék felfeni, skárlát festéket jó reggel törj-meg mosárban, egy kis rófa vizet tölts reá, azzal együtt jól törd özve, azután egy üvegbe töltsd, hadd álljon úgy oétán egy falkáig: azután oétán végy tíz kés hegyin nádmézet, tedd egy mosárba a' veres festékre, egy-kis rófa vizet is tölts közibe; a' festéket pedig erősen törd-meg, hogy jó sűrű legyen, úgy oétán a' Martzafánt táblait töltsd-meg véle: meleg helyen tartsd, hadd káradjon-meg.

H 7

Apró

MUTATO TÁBLA.

Édes Lév	23	Kápošta közönf.	3
F		Kápošta vajjal	161
Fekete Lév	16. 121	Kápošta Isrával	103
Fenyő Gomba	115	Kápošta Lév czibze	126
Fokhagyma Lév	14	Kápošta Böles	125
Fokhagy: persenye	52	Kappan Lév	43
Főköttős Fánk	92	Kaporrál	28
Fürj sült	55	Karbonára	41
Füstölt persenye.	52	Káfa olajjal	124
G		Kakás Lév	6
Galluska	31	Kender mag czibze	111
Gombát főzni	40	Kinzott Káfa	116
Gyömbéres Lév	48	Kenyér káfa	22
Gyömbéres Sása	139	Kenyér Tortáta	68
Gutta Lév	106	Kerendi Lév	34
Gyümölcstös Lév	46	Korsonya	33
H		Kotzka Lév	25
Hagyma Lév	154	Kolbász	135
Hagyma Ránt:	126	Kozák Lév	120
Hajtott tejes éték	74	Köles-káfa	100
Hal Fekete lével	121	Körtvély Pástétom	93
Hal Tejjel	70	Körtvély Böles,	67
Hal Riskásával	117	Klödör,	18
Hal tükra Botssal	122	Körtvély Fánk,	86
Hideg Éték	26	Körtvély főve,	108
Húst befőzni	55	Köldús Lév,	105
Hüvelyes borsó	78	Korpa Czibze,	113
I		Kukrejtél,	5
Irós Lév	65	Kurkufa,	33
Ikrát főzni,	111	L	
K		Ábból való Salá	34
Kápošta Kolosvári		Lábogo tejes ét:	75
módon	1	Labo-	

MUTATO TÁBLA.

Laboda Paréj,	78	Mondola Sása	91
Lapos Tétra,	81	Mondola Tortáta	56
Lapos tudó Máj,	38	Mosár Fánk	140
Láfa,	127	Murokkal	12
Laska,	8	Murok téjjel	78
Lengyel Lév,	11	Mustos persenye	40
Lengyel Czibze	108	N	
Leány Sarjával	48	Német Lév	10
Lentse Leves,	116	Német rátott	80
Lentse olajjal,	124	Német tejes Éték	90
Lemonyával,	118	Nyelvet főzni	34
Lúdas káfa,	26	Nyers kápošta Saláta	112
Lúd sült,	45	O	
Lutter Lév,	37	O Lajos Spék	117
Lyukas káfa,	99	O Lajos Domikát	120
Lönye,	227	O Lajos Lév	123
M		Ola Kápošta	78
Madár Lév,	44	Ola Makaró	60
Magyar Lév,	25	Ordás Leves	101
Majoránna Lév,	32	Orjával	39
Máj rántva,	13	Ostya Böles	82
Makaró,	60	Ola Kolbász	72
Malatz hidegen,	133	P	
Malofa Lév,	55	Paláta	64
Megy Sása,	49	Palástos Riskáfa	99
Más Megy Sása	137	Parótt Rák	113
Merélt Éték	75	Paréj	78
Mikó Lév	48	Pástétom	19
Misculantia Saláta	110	Pép	123
Mondola Klödör	96	Pikáda	22
Mondola Lév	110	Pila	83
Mondola Peretz	104	Piroska	87
Mondola Pogácsa	138	Pala-	

MUTATO TABLA.

Pálsinta	84	Sufa	29
R		Sült	44
Rántott Riskása	72	Sült Hal	118
Rántott Kenyér	136	Sült Lév	41
Rák rántva	89	Sült Pástétom	54
Rák Sajt	88	Sűrű Tejes éték	75
Rák Tejfellet	70, 90	Süveg Fánk	87
Rák Tehén húsbant	129	Szjalt Rák	108
Rák töltve	81	Szilvás Béles	88
Rántott Körtvély	135	Szilvás Czipó	94
Répával	12	Szömörtsök gomb	123
Riskása tejben	136	Szömörtsök Lév	21
Rófa Káfa	137	Szűke Lév	39
Róftöltött Lév	11	T	
S		Tálban főtt	57
Sállya Fánk	103	Tálban főtt sem-	
Sárga Lév	26	lye káfa	57, 69
Savanyú Lév	9	Tárkonnyal	27
Savanyú petsenye	36	Tálban főtt tejes ét:	76
Saláta	109	{ Arpa Kásával	4
Sállyás petsenye	53	{ Petreselyemm:	12
Sák-vafonnal	106	{ Riskásával	4
Szegfűves Lével	47	{ Tehén-hús lével	5
Szegfűves Sálá	139	{ Tiéta borssal	5, 122
Senlye Káfa	59	{ Polyékával	6
Seres Leves	82	{ Tormával	7
Seres Kenyér	128	{ Kukrejtrel	5
Sódor gyümöl:Lév:	131	Tejfeles Kápoéta	3
Sódor szegfűves Lév:	132	Tejfeles Turó	90
Sós Víz	98, 127	Tejfellet	38
Spékkel	14	Tejfeles Kenyér	57
Spanior Lével	62	Tejes Klödör	74
		Tej-	

MUTATO TABLA.

Tejfeles Borsó	37, 84	Tüdő Rántva	13
Tolyó Fánk	83	U	
Torfa Saláta	109	U Gorka Salára	109
Túrós Étek	76	Ugorkát főzni	114
Tormás Tejfellet	8	Uj Kápoéta	129
Túrós Béles	97	Uj Kápoéta falonná-	
Tyúk tiéta borssal	16	val	3
Tyúkfí sóban	24	Uj Kápoéta tejben	59
Tyúkfí borköben	130	V	
Tyúkfí czipóban	130	V Ad-Almával	7
Töltött Tyúk	27, 46	Vad hús sültve	45
Tyúk kápoéta Lév:	30	Vagdaltt Étek	76
Tyukmony Sufa	74	Váradí Lév	51
Tyukmony Lév	80	Vajas Klödör	58
Tyúk Salára	133	Vendég Lév	31
Tyukmony Sajt	94	Veres Béles	66
Tzifra Lév	49	Vereshagymát főz:	77
Tsuka Lével	119	Vetretze	54
Töltött Kápoéta	1	Vizát viza lével	123
Töltésér Fánk	92	Viza Ikra	128
Töltött Malatz	51	Viz Leves.	98, 127
Töltött Tyúk	58	Z	
Töltött Czipó	61	Z Ab Káfa	100
Töltelék	53	Zolnai Lév	65
Tök Tejjel	79	Zuppon	102
Törött Lév: Hal	9, 119	Zuppon Lév	122
Tüdő Káfa	24	Zöld Lév.	120
Tüdő Étek	32		

TOL-



TOLDALÉK

MUTATÓ TABLÁJA.

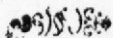
Méz kéfités a' Liktáriumokhoz.	141
Görög Dinnye Liktárium.	142
Apró veres fűlő, Mátua, Eperj Likt.	142
Fényes Birsalma Liktárium.	143
Másféle öntött Birsalma Liktárium.	145
Birsalma Liktárium, mellynek a' leve fényes, 's megalufik.	146
Másféle Birsalma Liktárium.	147
Birsalma lész-ből más fényes Liktár.	148
Másféle fényes Birsalma Likt.	149
Birsalma Liktárium fűfész-fánival.	149
Birsalma piros Liktárium.	150
Nyers Megy Liktárium.	150
Nyers Szilva, 's Dió béli-ből való Liktáriumok.	151
Más egéf. Megy Liktárium.	151
Más egéf. Megyből Liktárium.	151

Más

151

Más Megy Liktárium.	152
Fényes Megy Liktárium.	152
Rósa Liktárium.	153
Másképen :	154, 155
Muskotály Kortvély Liktárium.	155
Baratzk Liktárium.	156
Tengeri Baratzk Liktárium.	156
Törtt Som Liktárium.	157
Veres Tshipke Liktárium.	157
Zöld Dió Liktárium.	157
Birsalma téfta.	158
Birsalma Fulep.	159
Czitrom lész-ből és Egresből való Fulep.	160
Szederjes Viola Fulep.	160
Eleven Gyömbér.	161
Mondola olaj.	161
Fejér Bis-coctum.	162
Birsalma Sajz.	163
Sárga Birsalma Sajz.	164
Diknő főből való Sajz.	165
Czitrom pogátsa.	165
Tengeri főből, Megyből, Sós-kából való Pogátsa.	166

Sem-



<i>Semlye Galluska.</i>	166
<i>Martzasánt.</i>	167
<i>Apró Fánkoskák.</i>	170
<i>Mondolatéj.</i>	179

V É G E.



EZ A KÖNYV

151

PÉLDÁNYA



A 173247

25.000. - ejdnolez

E/RKT - blh

